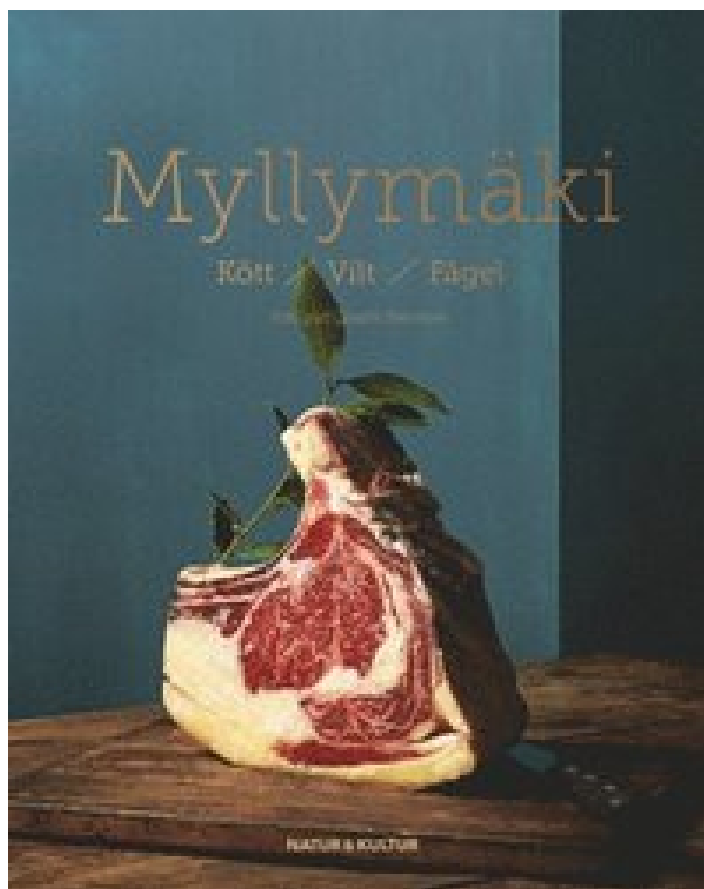


Kött, vilt, fågel PDF

Tommy Myllymäki



Det här är bara ett utdrag ur Kött, vilt, fågel bok. Du kan hitta hela boken genom att klicka på knappen nedan.



DOWNLOAD PDF

Författare: Tommy Myllymäki

ISBN-10: 9789127148154

Språk: Svenska

Filesize: 2928 KB

BESKRIVNING

"Den unga åldern till trots börjar Tommy Myllymäki redan bli en nestor på kokböcker." GourmetKött, vilt & fågel innehåller ett urval riktigt bra recept. De cirka 100 recepten är fördelade på lika många vardags som festrätter, till exempel fläskkotlett med plommon och radicchio, biff Lindström, olika varianter på råbiff och helstekt fågel. Recepten är oftast ganska enkla, både klassiker och moderna varianter. Det viktigaste när du lagar mat hemma är att få till brytningen mellan två olika smaker. Det är det som lyfter fram råvaran och gör en rätt riktigt bra. Många tips och smakkombinationer kommer från restaurangvärlden och ger nyskapande och spännande smaker. Välj ditt kött med omsorg, och ät hellre riktigt bra kött mer sällan. Boken inkluderar även vilt- och fågelrecept, och dessutom ägnas ett kapitel åt grillning. Tommy Myllymäki är en av Sveriges mest meriterade kockar och medverkar regelbundet i TV4:s Nyhetsmorgon och Mitt kök. 2007 vann Tommy Årets kock, 2014 guld i Bocuse d'Or EM, 2011 silver i Bocuse d'Or VM och 2015 brons i samma tävling. Han ligger bakom en rad restauranger, bland annat Julita utanför Katrineholm, och är kreativ ledare för Svenska Brassariet där bland annat Taverna Brillo, Sturehof, Riche och Teatergrillen i Stockholm ingår. Tommy har tidigare gett ut Såser, Grönsaker och Fisk & skaldjur. Tommy Myllymäki håller med sin serie grundläggande kokböcker på att bli den yngre kockgenerationens Mannerström. Allt om Vin" Välrenommerade King-favoriten Tommy Myllymäki fortsätter att beta av råvarulistan och släpper nu uppföljaren till uppskattade Såser, Grönsaker och Fisk & skaldjur. "King Magazine" I varje kokbok av Tommy Myllymäki finns det något recept som förändrar tillvaron i mitt kök helt. "Residence" Prisade kocken Tommy Myllymäki fulländar härmed sin tematiska kokbokskvartett. Och det är inte utan att problematisera köttkonsumtionen - han förespråkar att använda mindre mängd men bättre kvalitet. Låt dig inspireras av hela skalan från vardagsklassiker som köttfärssås till lyxiga konfiterade anklår, allt illustrerat med vackert foto. MatMagasinet Allt är mycket tidlöst och pedagogiskt. Gourmet

VAD SÄGER GOOGLE OMDEN HÄR BOKEN?

2016, Inbunden. Handla online - Hos dig inom 1-3 arbetsdagar. Köp boken Kött, vilt, fågel hos oss!

I Sverige avses oftast gris, nöt, lamm samt vilt. En del inkluderar inälvsmat andra inte. ... som är en fågel, men vars kött räknas som rött.

Kött. Fläsk. Apelsinglaserad ... Fågel. Tamfågel. Anka helstekt; Ankbröst med körsbär; Ankbröst med körsbär; Ankbröst à l'Orange; ... Vilt. Älg ...

KÖTT, VILT, FÅGEL

[Fortsätt läsa...](#)