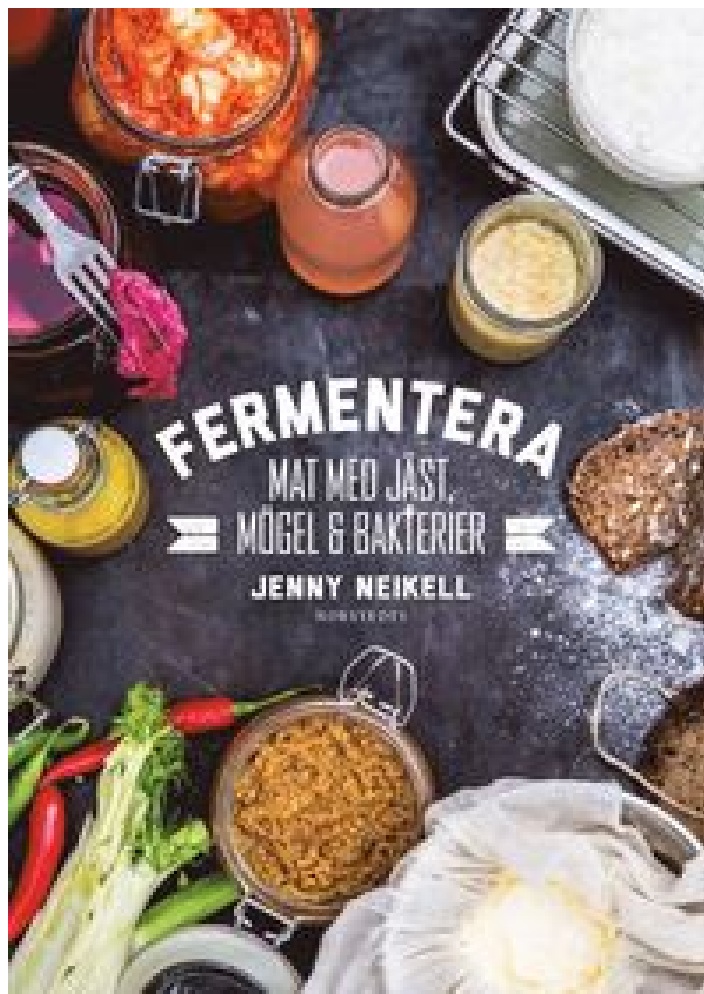


Keywords: Fermentera : mat med jäst, mögel och bakterier PDF pdf bok på svenska, ladda ner Fermentera : mat med jäst, mögel och bakterier ePUB, Fermentera : mat med jäst, mögel och bakterier las online, Fermentera : mat med jäst, mögel och bakterier download

---

## Fermentera : mat med jäst, mögel och bakterier PDF

Soki Choi



*Det här är bara ett utdrag ur Fermentera : mat med jäst, mögel och bakterier bok. Du kan hitta hela boken genom att klicka på knappen nedan.*



Författare: Soki Choi  
ISBN-10: 9789113071121  
Språk: Svenska  
Filesize: 1400 KB

## BESKRIVNING

I alla tider har människan använt sig av fermentering för att konservera råvaror, förbättra smak och textur och göra maten mer hälsosam. Bröd, kaffe, vin, blåmögelost, surkål och smör är några exempel på fermenterade livsmedel som i dag blivit vardagsmat. Den här boken innehåller allt du behöver för att bli en fullfjädrad fermenterare. Lär dig hur du använder bakterier, jäst- och mögelsvampar för att förvandla enkla råvaror till smakrika delikatesser. Experimentera hemma med recept på olika nivåer och fyll skafferiet med allt från egengjord färskost och kimchi till tempeh och indiska dosas. Njut av hemmasyrat smör - eller ge bort en burk i present. Upptäck en värld av komplexa smaker och aromer, långt från industrins standardiserade livsmedel. Du kommer att fascineras av att det smakar olika från gång till gång, beroende på råvara, säsong och handlag. Utrustningen är enkel, det mesta hittar man i ett vanligt kök. Allt du behöver för att komma igång är burkar och bunkar i några olika storlekar och ingredienser till det du vill göra. Välkommen in i en värld av smakrik och levande mat!

## VAD SÄGER GOOGLE OMDEN HÄR BOKEN?

Fermentera has 8 ratings and 2 reviews. I alla tider har människan använt sig av fermentering för att konservera råvaror, förbättra smak och textur ...

Boken Fermentera mat med jäst, mögel och bakterier jag lånade är verkligen en källa till godsaker av olika slag. Idag är det dags att smaka av den senaste av ...

Köp 'Fermentera : Mat med jäst, mögel och bakterier' bok nu. I alla tider har människan använt sig av fermentering för att ...

## **FERMENTERA : MAT MED JÄST, MÖGEL OCH BAKTERIER**

[Fortsätt läsa...](#)