

Såser PDF

Tommy Myllymäki



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



DOWNLOAD PDF

Författare: Tommy Myllymäki

ISBN-10: 9789127136014

Språk: Svenska

Filesize: 3317 KB

BESKRIVNING

"Kan man göra en hel kokbok om såser? Ja - i alla fall om man heter Tommy Myllymäki, och är Sveriges, ja, kanske världens bästa på att göra just det. Här är alla hans hemligheter i en otroligt vacker bok!" Elle Mat & Vin "Det här är en väldigt fin bok." Gomorron Sverige "En guldgruva för alla matlagare med ambitioner." Expressen "En lysande introduktion till såskonsten." Kvällsposten Tricket för att få till en riktigt bra rödvinssås är att steka på löken ordentligt så att den blir söt och god. Inte bränd, utan fint brynt. Sen brukar jag steka med lite rödbeta för finare färg. Och lite rökt svål för smaken. Avsluta med att reducera ner ordentligt. Tommy Myllymäki är en av Sveriges mest meriterade kockar och en av hans absolut starkaste sidor som kock är hans såskunskaper. Klassiska, moderna, kalla, varma, mustiga, syltiga alltid riktigt bra såser. Såser innehåller recept och tekniktips på alla varianter av såser du kan tänkas behöva för att kunna äta och laga riktigt bra mat hemma. Från vit- och rödvinssås, portvinssås och bearnaisesås till kalla såser, vinägretter, salsor och efterrättssåser. Samtliga gjorda på det sätt Tommy tycker de blir allra godast. Tommy Myllymäki medverkar regelbundet i TV4:s Nyhetsmorgon och Mitt kök. Han vann Årets kock 2007 och tog silver i Bocuse d'Or 2010. Han har startat en rad restauranger och är inblandad i minst lika många till, nu senast egna restaurangen Sjön i Jönköping. 2012 kammande Tommy hem segern i matlagningsprogrammet Kockarnas kamp framför allt just tack vare sina såskunskaper. "Kan man göra en hel kokbok om såser? Ja - i alla fall om man heter Tommy Myllymäki, och är Sveriges, ja, kanske världens bästa på att göra just det. Här är alla hans hemligheter i en otroligt vacker bok!" Jenny Norberg, Elle Mat & Vin "En bok som hjälper dig att nå nya kulinariska höjder i köket!" Andreas Grube, Vin & Bar Journalen "Recepten är föredömligt lättlästa med tydlig text med tips om vad såsen passar till, ingredienslista och metod för att laga till såsen." Monica Sjöstrand, Skaraborgs Allehanda "En perfekt hjälprea i köket, eller en säkerligen uppskattad present att ge bort till den som är intresserad av matlagning." Ann-Christin Antonsson, Tranås-Posten "Genialt val var det av Tommy Myllymäki att göra "Såser" som första kokbok. Läs den som receptbok eller som såslexikon. Jättekul för alla som vill nörda in sig på hur man gör en beurre blanc eller slår en bearnaise." Stina Cederholm, Svenska Dagbladet "Tommy Myllymäki, som blev Årets kock 2007 och vann Kockarnas kamp i TV4 2012, ger oss sina allra bästa såsrecept och de där smarta kocktricken som gör skillnad i boken Såser." Ica-Kuriren "...faktum är att detta kan bli den mest ovärderliga kokbok du kan komma att äga." Johan Engman, Sundsvalls tidning Kan man göra en hel kokbok om såser? Ja - i alla fall om man heter Tommy Myllymäki, och är Sveriges, ja, kanske världens bästa på att göra just det. Här är alla hans hemligheter i en otroligt vacker bok! Jenny Norberg, Elle Mat & Vin

VAD SÄGER GOOGLE OM DEN HÄR BOKEN?

Pris: 215 kr. inbunden, 2013. Skickas inom 1-4 vardagar. Köp boken Såser av Tommy Myllymäki (ISBN 9789127136014) hos Adlibris. Fri frakt. Alltid bra priser och ...

Marie Sharp's Exotic Sauce. Exotic Sauce is the finest product of its kind. This rich blend of fresh fruit and aromatic spices is the perfect complement to any meal.

"Att ingen av er någon enda gång har frågat mig om min historia, har jag upplevt och upplever jag som en stor sorg." Så skriver den äldsta dottern Bergljot i ett ...

SÅSER

[Fortsätt läsa...](#)