Brasserie Le Rouge Cookbook PDF

Charlotte Nilsson



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



Författare: Charlotte Nilsson ISBN-10: 9789186623210

Språk: Svenska Filesize: 2243 KB

BESKRIVNING

Brasserie Le Rouge Cookbook är en fantastisk samling av recept från det klassiska franska köket med en tvist. Recepten är en kombination av kökschef Marco Baudones personlighet, tradition och värme. Kökschef Marco driver det trendiga brasseriet Le Rouge i Gamla Stan som är en del av den kreativa restauranggruppen F12. Marco utbildades av Guy Savoy i Paris där han arbetade i tre år, samt att han även arbetat i sitt hemland Italien. I boken delar han med sig av recept fulla med fantastiska smaker som är anpassade till hemmaköket. Fotografen Roland Persson vann nyligen Food Festival priset i kategorin mat, ett av världen mest ansedda priser för matfotografi. Den väl anlitade fotografen Jimmy Hansen, som har fotograferat all inredning och människor, är utbildad i 3 år av den legendariske modefotografen Micke Jansson. Boken levereras i en exklusiv sammetsbox och bokens omslag är av sammet med guldpräglad text.

VAD SÄGER GOOGLE OM DEN HÄR BOKEN?

facebook.com

Brasserie Le Rouge, Stockholm: Se 313 objektiva omdömen av Brasserie Le Rouge, som fått betyg 4 av 5 på TripAdvisor och rankas som nummer328 av 3 037 restauranger ...

På anrika Le Rouge i Gamla Stan möts man av klassisk Moulin Rouge-miljö. Menyn fokuserar på lax och entrecote, två råvaror som kombineras med en mängd såser ...

BRASSERIE LE ROUGE COOKBOOK

Fortsätt läsa...