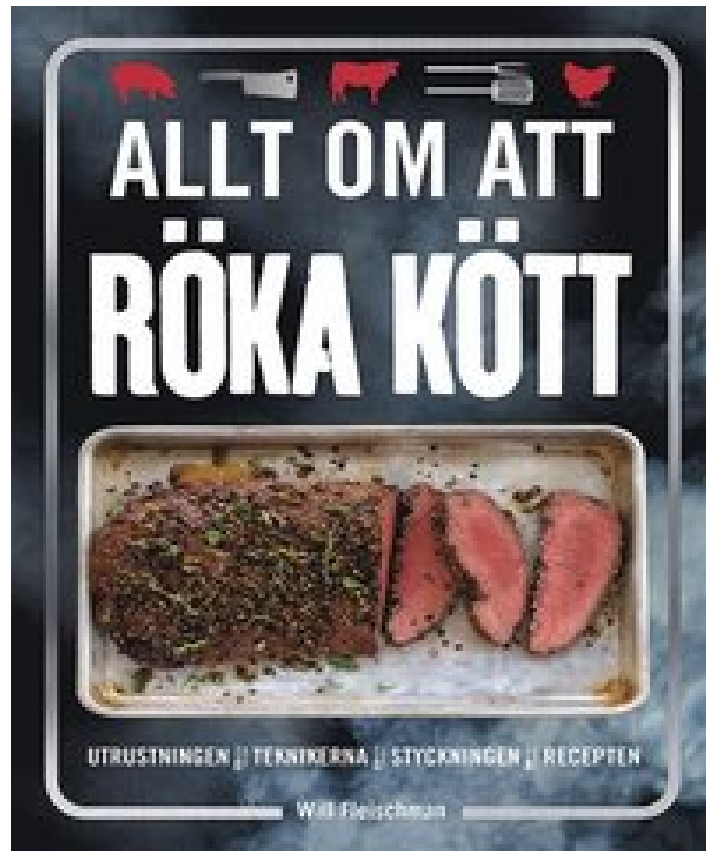


Allt om att röka kött PDF

Johan Fritzell, Johan Åkerberg



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



Författare: Johan Fritzell, Johan Åkerberg

ISBN-10: 9789176178133

Språk: Svenska

Filesize: 2637 KB

BESKRIVNING

Lär dig röka i vanlig grill och i rök! Oavsett om du använder en rök eller en grill så får du här en komplett handbok till hur du lyckas med rökning av kött av olika slag. Första kapitlet i boken avhandlar olika slags rökar, hur man använder dem och skillnader i resultat. Om du inte redan har en rök så får du en handfast guide som hjälper dig att välja rätt typ. Men du måste inte ha en rök. Med rätt teknik kan du röka i vanliga kol- och gasolgrillar också. Här visas i detalj hur du då går tillväga. Efter genomgångar av tekniker följer sex kapitel med recept. Varje kapitel handlar om olika typer av kött (nöt, fläsk, fågel, lamm, vilt samt fisk och skaldjur) och inleds med en genomgång med specifika tips och olika slags styckningar. Vid varje recept finns också konkreta instruktioner samt även lite serveringstips. Längst bak i boken finns några sidor med vegetariska recept och såser gjorda på rökta ingredienser.

VAD SÄGER GOOGLE OMDEN HÄR BOKEN?

Handla online - Hos dig inom 1-3 arbetsdagar. Köp boken Rök : allt om maten, ... Om du fortsätter härifrån innebär det att du accepterar att ... Kött, fisk ...

Lär dig röka i vanlig grill och i rök!Oavsett om du använder en rök eller en grill så får du här en komplett handbok till hur du lyckas med rökning av kött ...

Allt om sous vide. Konsten att röka kött. Kött för rökning ska helst innehålla mycket smakbärande fett och komma från äldre djur.

ALLT OM ATT RÖKA KÖTT

[Fortsätt läsa...](#)