

Eat the meat

Ladda ner boken PDF



Jonas Borssén

Eat the meat Jonas Borssén boken PDF Äntligen! Eat the Meat är boken som innehåller allt du behöver veta om riktigt bra kött. Jonas Borssén lär dig urskilja god kvalitet på nötk-, kalv-, lamm- och fläskkött och inte minst att omvandla dina nyvunna kunskaper i suveräna recept.

Mästerkocken Jonas visar vägen till den perfekta biffen och de godaste revbenen, men bjuder också på recept på mer ovanliga bitar som kalvbräss, lammlägg och flankstek.

Eat the Meat rymmer också matlagningstekniker och vilken metod som passar för respektive köttbit.
"Du kommer att steka, bräsera, koka och grilla som ett proffs. Den saken är biff!"

Boken innehåller också:

- Styckningsschema för nötk-, kalv-, lamm- och fläskkött
- 60 recept som spänner över klassiker, husmanskost och exotiska delikatesser
 - Goda tillbehör och smarriga såser
- Förslag på andra köttbitar som du kan variera recepten med
 - Rätt temperaturangivelser för kött
 - Uppfödning, slakt och mörning av kött
 - Inköpställen, gårdsbutiker och organisationer

Äntligen! Eat the Meat är boken som innehåller allt du behöver veta om riktigt bra kött. Jonas Borssén lär dig urskilja god kvalitet på nötk-, kalv-, lamm- och fläskkött och inte minst att omvandla dina nyvunna kunskaper i suveräna recept.

Mästerkocken Jonas visar vägen till den perfekta biffen och de godaste revbenen, men bjuder också på recept på mer ovanliga bitar som kalvbräss, lammlägg och flankstek.

Eat the Meat rymmer också matlagningstekniker och vilken metod som passar för respektive köttbit.

"Du kommer att steka, bräsera, koka och grilla som ett proffs. Den saken är biff!"

Boken innehåller också:

- Styckningsschema för nötk-, kalv-, lamm- och fläskkött

- 60 recept som spänner över klassiker, husmanskost och exotiska delikatesser
 - Goda tillbehör och smarriga såser
- Förslag på andra köttbitar som du kan variera recepten med
 - Rätt temperaturangivelser för kött
 - Uppfödning, slakt och mörning av kött
- Inköpställen, gårdsbutiker och organisationer



Download (Laste ned) pdf-boken, pdf boken, pdf E-böcker, epub, fb2

Alla böcker. 30 dagars gratis provperiod