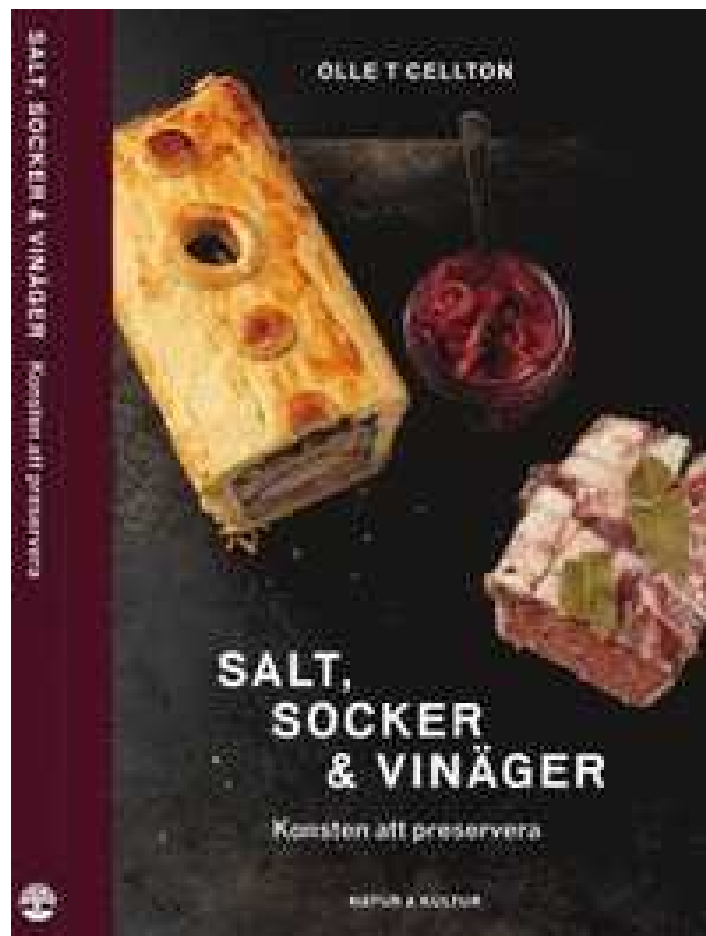


Tags: Salt, socker och vinäger : konsten att preservera e-bok apple; Salt, socker och vinäger : konsten att preservera MOBI download; Salt, socker och vinäger : konsten att preservera ladda ner pdf e-bok; Salt, socker och vinäger : konsten att preservera las online bok; Salt, socker och vinäger : konsten att preservera epub books download; Salt, socker och vinäger : konsten att preservera bok pdf svenska

Salt, socker och vinäger : konsten att preservera PDF E-BOK

Olle T Cellton



Författare: Olle T Cellton
ISBN-10: 9789127139572
Språk: Svenska
Filstorlek: 3764 KB

BESKRIVNING

Årets Svenska Måltidslitteratur 2014 i kategorin Speciallitteraturmetod."Inspirerande och användbar kokbok."Gourmet"En perfekt bok för den som vill lära sig mer."Svenska Dagbladet"Allt verkar otroligt gott!"Allt om MatNär jag blir tillfrågad om vad som kännetecknar min matlagning brukar jag säga att jag lagar sådan mat som de flesta mycket väl skulle kunna laga hemmamen inte gör. Min mat är beroende av saker vi gjort flera månader tidigare. Ibland är i förväg. Vi bygger upp ett skafferi som ger oss större valfrihet i framtiden, för det mesta utan att ha en aning om vad det kommer att användas till. Mat som är som bäst efter ett år eller längre, då alla säsonger har tillvaratagits.För mig som kock har det blivit helt naturligt att göra inläggningar, terriner och sylter. Det är en av de viktigaste delarna i min matlagning. Restaurang PatéPaté i Köpenhamn hade inte blivit en sådan succé om vi inte gjort våra kända patéer och terriner, på 19 Glas i Gamla stan hade jag burkar med diverse inläggningar och sylter över hela det källarbelägna köket och det första jag gjorde när jag började på Restaurang Niklas var att salta in citroner och göra geléer på säsongens sista vildäpplen.Att lägga in mat med salt, socker och vinäger (och ättika) följer gamla metoder och traditioner. Det har gjorts i hela världen som ett sätt att överleva. Med dagens utrustning måste vi inte alltid följa preserveringslagarna till punkt och pricka utan kan göra som vi själva tycker att det blir godast.Olle T Cellton är uppvuxen i Malmö och började tidigt jobba på restaurang. Efter restauranggymnasiet har han jobbat i Malmö, Edinburgh, London, Köpenhamn, San Francisco och är nu kökschef på Niklas Ekstedts restaurang Niklas i Stockholm. Hans internationella erfarenheter har gett honom en säregen stil och ett brett matlagningsperspektiv med gedigen kunskap om kökshantverk. Olles kärlek till preservering av alla de slag märks både på hans meny på Niklas och i hans skafferi hemma i Västerhaninge."Kocken och konserveringsexperten Olle T Cellton brinner för konsten att ta till vara och spara råvarornas smakrikedom."Sara Berg, Äkta Mat"En bok för matnörden och finsmakaren om konsten att preservera. Här får du lära dig bygga upp ett riktigt skafferi helt enkelt."Expressen Mitt kök"En mycket användbar och bra kokbok som vi kan ha stor nytta av under året."Allers

VAD SÄGER GOOGLE OMDEN HÄR BOKEN?**Salt, socker och vinäger : konsten att preservera - butikpris.se**

Söker du boken Salt, socker och vinäger : konsten att preservera? Vi på Criseq har ett brett utbud av böcker inom området. Välkommen in och köp idag.

9789127139572 by Smakprov Media AB - Issuu

Scopri Salt, socker och vinäger : konsten att preservera di Olle T. Cellton, Erik Olsson: spedizione gratuita per i clienti Prime e per ordini a partire da 29 ...

Salt, socker och vinäger - Natur & Kultur - nok.se

Salt, socker och vinäger : konsten att preservera - CDON.COM ... socker och vinäger : konsten att preservera - Book Outlet (Böcker). TILL ERBJUDANDET. 209 ...

SALT, SOCKER OCH VINÄGER : KONSTEN ATT PRESERVERA

LÄS MER