

# Sous vide i dit eget køkken



<b>Forlag:</b>	Lindhardt og Ringhof
<b>Udgivet:</b>	1. juni 2017
<b>Sprog:</b>	Dansk
<b>Forfatter:</b>	Karsten Tanggaard
<b>Kategori:</b>	Mad og drikke
<b>ISBN:</b>	9788711566176

[Sous vide i dit eget køkken.pdf](#)

[Sous vide i dit eget køkken.epub](#)

"Sous vide i dit eget køkken" er både en grundbog til begyndere, der vil i gang med sous vide, og en bog med inspiration og ny viden til erfarne brugere. Til begynderne er der trin-for-trin vejledninger og 10 sikre hits. Avancerede brugere kan vælge blandt de mere end 300 tid/temperatur-kombinationer, der alle er gennemprøvet og beskrevet med hensyn til resultatets udseende, smag og tekstur. Bagest i bogen er der afsnit om, hvordan man bruger sous vide både i hverdagen og til fest, og vejledning i, hvordan man selv kan tilpasse en opskrift, så resultatet bliver præcist, som man vil have det. Med sous vide kan man få det bedste frem i hverdagsmad som kyllingebryst, laks, burger, flæskesteg, skinke, torsk, asparges og rabarber. Men sous vide er også perfekt, når man skal lave festmad til mange.

Maden er mør og saftig, smager bedre og beholder sin flotte farve, fordi den er tilberedt skånsomt ved lavere temperaturer end ellers. Sous vide gør hverdagen lettere, fordi maden kan forberedes i god tid (evt. dage i forvejen), og så laves færdig på bare 5-10 minutter. Og maden er sund, saftig og velsmagende, selvom den er hurtigt tilberedt. Sous vide er meget velegnet til de billigere udskæringer, der bliver møre og velsmagende. ?Sous vide gør ikke automatisk nogen til mesterkok, men sammen med vejledningen i denne bog kan teknikken helt sikkert hæve grundniveauet markant for enhver madlavning. Desuden indeholder afsnittene om udskæringer, mørhed og om hvordan kødet påvirkes af opvarmning mange nyttige informationer, som selv rutinerede kokke kan have glæde af.

Og de mange tid/ temperatur-angivelser med smagebeskrivelser findes simpelthen ikke nogen andre steder." Kenneth Toft-Hansen, Svinkløv Badehotel - Tidligere Årets kok-vinder og sølvvinder ved Bocuse d'Or Europe

Gør den bedste handel hos os Online byggemarked med isenkram, byggematerialer og have artikler - vi har

billige priser og hurtig levering og er godkendt af E-mærket. Masser af smarte køkkenartikler og andet som hører hjemme i køkkenet. 000 forskellige opskrifter, mere end 6. Køb hos CoolStuff På denne side finder du en oversigt over alle opskrifter på bloggen delt op i kategorier. parter. Electrolux er også en af de største producenter i verden. Vi bruger cookies til at tilpasse indhold og budskaber, men også til statistik og målrettet markedsføring fra os selv samt fra 3. m. Vi har kvalitetsprodukter til barbering og trimning, hårpleje og massage m. Vi har kvalitetsprodukter til barbering og trimning, hårpleje og massage m. Vi bruger cookies til at tilpasse indhold og budskaber, men også til statistik og målrettet markedsføring fra os selv samt fra 3. Fyld dit hjem med duften af friskbrygget kaffe. Electrolux er også en af de største producenter i verden. Login Log ind - så kan du angive hvilke kogebøger og madblade, der skal søges i: Cookies. 000 forskellige opskrifter, mere end 6. m. Find produkter til personlig pleje hos Skousen.