

Fermentera : mat med jäst, mögel och bakterier

av: Jenny Neikell

Antal sidor: 188

Förlag: Norstedts

Utgiven: April, 2016

LADDA NER

LÄSA



Description:

I alla tider har människan använt sig av fermentering för att konservera råvaror, förbättra smak och textur och göra maten mer hälsosam. Bröd, kaffe, vin, blåmögelseost, surkål och smör är några exempel på fermenterade livsmedel som i dag blivit vardagsmat. Den här boken innehåller allt du behöver för att bli en fullfjädrad fermenterare. Lär dig hur du använder bakterier, jäst- och mögelsvampar för att förvandla enkla råvaror till smakrika delikatesser. Experimentera hemma med recept på olika nivåer och fyll skafferiet med allt från egengjord färskost och kimchi till tempeh och indiska dosas. Njut av hemmasyrat smör - eller ge bort en burk i present. Upptäck en värld av komplexa smaker och aromer, långt från industrins standardiserade livsmedel. Du kommer att fascineras av att det smakar olika från gång till gång, beroende på råvara, säsong och handlag. Utrustningen är enkel, det mesta hittar man i ett vanligt kök. Allt du behöver för att komma igång är burkar och bunkar i några olika storlekar och ingredienser till det du vill göra. Välkommen in i en värld av smakrik och levande mat!