

Såser

Författare: Tommy Myllymäki

Antal sidor: 160

Förlag: Natur Kultur Allmänlitteratur

Utgiven: September, 2013

LADDA NER

LÄSA



Description:

"Kan man göra en hel kokbok om såser? Ja - i alla fall om man heter Tommy Myllymäki, och är Sveriges, ja, kanske världens bästa på att göra just det. Här är alla hans hemligheter i en otroligt vacker bok!" Elle Mat & Vin "Det här är en väldigt fin bok." Gomorron Sverige Tricket för att få till en riktigt bra rödvinssås är att steka på löken ordentligt så att den blir söt och god. Inte bränd, utan fint brynt. Sen brukar jag steka med lite rödbeta för finare färg. Och lite rökt svål för smaken. Avsluta med att reducera ner ordentligt. Tommy Myllymäki är en av Sveriges mest meriterade kockar och en av hans absolut starkaste sidor som kock är hans såskunskaper. Klassiska, moderna, kalla, varma, mustiga, syrliga - alltid riktigt bra såser. Såser innehåller recept och tekniktips på alla varianter av såser du kan tänkas behöva för att kunna äta och laga riktigt bra mat hemma. Från vit- och rödvinssås, portvinssås och bearnaisesås till kalla såser, vinägretter, salsor och efterrättssåser. Samtliga gjorda på det sätt Tommy tycker de blir allra godast. Tommy Myllymäki medverkar regelbundet i TV4:s Nyhetsmorgon och Mitt kök. Han vann Årets kock 2007 och tog silver i Bocuse d'Or 2010. Han har startat en rad restauranger och är inblandad i minst lika många till, nu senast egna restaurangen Sjön i Jönköping. 2012 kammande Tommy hem segern i matlagningsprogrammet Kockarnas kamp – framför allt just tack vare sina såskunskaper.