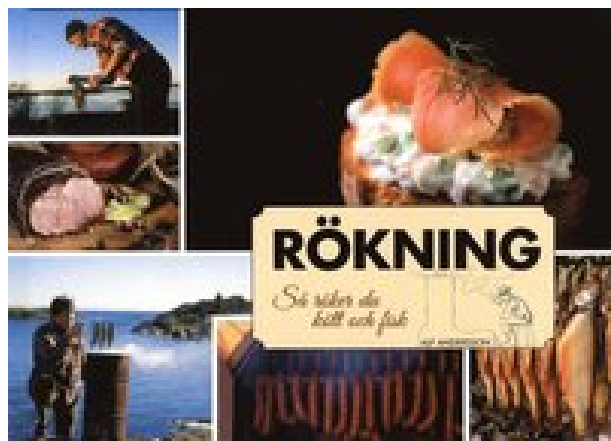


# Rökning : så röker du kött och fisk



<b>Utgivningsdatum:</b>	2016-06-08
<b>Kategori:</b>	Kött & vilt
<b>Författare:</b>	Alf Andersson
<b>Förlag:</b>	Bokförlaget Settern
<b>ISBN:</b>	9789175866598
<b>Upplaga:</b>	1
<b>Antal sidor:</b>	94

[Rökning : så röker du kött och fisk.pdf](#)

[Rökning : så röker du kött och fisk.epub](#)

Nu kommer RÖKNING som har varit en försäljningssuccé genom åren, i en ny omarbetad utgåva, helt i färg.

En faktabok som passar alla - från nybörjare till kunniga rökare. Författaren Alf Andersson tar upp allt - från rökningens kemi och teknik, bakteriologi, förberedelser av kött och fisk - till själva rökningens processen och olika rökmetoder. Boken visar hur du varm- och kallröker fisk som t.ex. lax, böckling och ål.

Även rökning av kött så som kassler, rådjurslår, kyckling, fläsk och skinka. Du får också lära dig hur du tillreder och röker korv och charketurivaror. Författaren lämnar inget åt slumpen. Med den här boken i hand får du den bästa vägledning du kan önska. Bygg din egen rök För den som vill bygga sin egen rök finns ett par kapitel med utförlig text och konstruktiva illustrationer, vilka beskriver hur man själv enkelt kan bygga olika sorters rökar. Som alltid i sina handböcker är Alf Andersson noggrann, pedagogisk och lätt att förstå.

Hos Smart Fritid hittar du rökskåp som Bradley Smoker men även utmanaren Borniak, båda eldrivna och termostatstyrda rökskåp som du enkelt kan röka mat med själv. Vad man vet om olika metoder att konservera kött är att saltning har förekommit i ca 40 000 år. Vedautomatiken för pannan ... I vår gårdsbutik i Sundbyholm erbjuder vi ett stort urval delikatesser som passar både till vardag och fest. Vi har eget rökeri och därför består basen i vårt sortiment av kött och fisk som vi själva röker och många produkter är unika på marknaden och finns inte i ... Generella rekommendationer. Det finns olika rökspån man kan använda och alla ger olika smaker.

Det beror på att vitaminerna är vattenlösliga. Att röka är med andra ord ungefär sju gånger så farligt som att äta processat kött. När man röker fisk är träslag med mildare röksmak att föredra, som äpple, al eller bok. Du måste spara ned alla bilderna från källan till din dator först (högerklicka på dem och välj "Save as" eller liknande. GODA RÅD om rökning; Rökning: Rökt kött och fisk har god smak, men rökningen var länge ett sätt att konservera maten på. Vad man vet om olika metoder att konservera kött är att saltning har förekommit i ca 40 000 år. Rökning av Korv. Nu är rökning hett. Så här gjorde jag min rök för rökning av kött och fisk.

Kött eller fisk. Vedautomatiken för pannan ... I vår gårdsbutik i Sundbyholm erbjuder vi ett stort urval delikatesser som passar både till vardag och fest. **GODA RÅD** om rökning; Rökning: Rökt kött och fisk har god smak, men rökningen var länge ett sätt att konservera maten på. När sedan djupfrysningen hade uppfunnits blev rökerierna snabbt färre. Så här gjorde jag min rök för rökning av kött och fisk. Vad man vet om olika metoder att konservera kött är att saltning har förekommit i ca 40 000 år. Lagg rökspån i en rökbox och ställ på gallret så får du en jämn och ... Rökskåp, laga mat ute och köksutrustning online. Nu är rökning hett. Röka kött på grillen.