

Det gode kød

Hent bøger PDF



Jacob Ludvigsen

Det gode kød Jacob Ludvigsen Hent PDF Forlaget skriver: Jens Slagter er søn af landslagteren i Fjenneslev og indehaver af den sidste slagterforretning i det gamle København. Gennem mange år har den været 100 % økologisk og repræsenterer ægte håndværk frem for industrimad, Hans viden og erfaring lægges frem til glæde og inspiration for kunder, kolleger, landmænd, restauratører og kokke. Vi kommer hele vejen rundt fra slægtens opskrift på medisterpølse til slagterfamiliens private juleshow med and, gås og flæskesteg. Grundlaget for godt kød er førsteklases råvarer, og Jens Slagter tager sammen med fotograf Torben Dragsby ud til økologiske avlere af okser, svin, lam og fjerkræ. Glade og samvittighedsfulde landmænd. Kom med ind i værkstedet bag butikken på Kultorvet og få et indblik i slagterfagets finesser og delikatesser, der er tørret, røget og speget og forvandles til smørrebrød eller restaurant Mothers romerske Spaghetti Carbonara med den Guanciale, som man skal til Kultorvet for at købe. "Det gode kød" er et afgørende bidrag til den aldrig standsende debat om ernæring, krydret med kulturhistorie og citater. Rasmus Kofoed fra Geranium med tre Michelinstjerner har skrevet forordet. Man bliver sulten, glad - og kritisk. Skrevet af Jens Slagter i samarbejde med Jacob Ludvigsen, forfatter til bl.a. Den fulde sandhed om Spiritus (2014)

Forlaget skriver: Jens Slagter er søn af landslagteren i Fjenneslev og indehaver af den sidste slagterforretning i det gamle København. Gennem mange år har den været 100 % økologisk og repræsenterer ægte håndværk frem for industrimad, Hans viden og erfaring lægges frem til glæde og inspiration for kunder, kolleger, landmænd, restauratører og kokke. Vi kommer hele vejen rundt fra slægtens opskrift på medisterpølse til slagterfamiliens private juleshow med and, gås og flæskesteg. Grundlaget for godt kød er førsteklases råvarer, og Jens Slagter tager sammen med fotograf Torben Dragsby ud til økologiske avlere af okser, svin, lam og fjerkræ. Glade og samvittighedsfulde landmænd.

Kom med ind i værkstedet bag butikken på Kultorvet og få et indblik i slagterfagets finesser og delikatesser, der er tørret, røget og speget og forvandles til smørrebrød eller restaurant Mothers romerske Spaghetti Carbonara med den Guanciale, som man skal til Kultorvet for at købe. "Det gode kød" er et afgørende bidrag til den aldrig standsende debat om ernæring, krydret med kulturhistorie og citater. Rasmus Kofoed fra Geranium med tre Michelinstjerner har skrevet forordet. Man bliver sulten, glad - og kritisk. Skrevet af Jens Slagter i samarbejde med Jacob Ludvigsen, forfatter til bl.a. Den fulde sandhed om Spiritus (2014)



Download (hent) pdf-bog, pdf bog, pdf e-bog, epub, fb2
Alle bøger. 30 dages gratis prøveperiode