

# Kødets mester

Hent bøger PDF



Jane Kjølbøye

Kødets mester Jane Kjølbøye Hent PDF Forlaget skriver: En samtalebog med slagtermester Jan Lund – garneret med opskrifter.

I en tid, hvor kødet kan føle sig lidt klemt mellem energifremmende juicer, sunde -smoothies og vitaminboostende salater, er det en fornøjelse at møde den seriøse -slagtermester med fokus på kvalitet og innovation.

Slagter Lund er en institution. En familievirksomhed på Frederiksberg gennem tre -generationer, der nu også tæller slagterbutikker i Torvehallerne og på Jægersborg Allé i Charlottenlund, samt med direkte kontakt til forbrugerne længere væk via egen web-shop og måltidskasserne fra nemlig.com.

Denne samtalebog sætter fokus på det ædle slagterhåndværk og hylder det gode kød. Her tales om dyrevelfærd, om det hele dyr og om madspild. Samt om tilliden til både opdrætteren og slagtermesteren og om de trofaste kunder.

Vi besøger opdrætterne og går med i produktionskøkkenet, hvorfra der bringes klassiske og aktuelle opskrifter på smørrebrød, pålæg og kødretter samt flæskesvær fra farmor og farfar. Og ikke mindst spændende opskrifter fra tredje generations visionære og engagerede, moderne slagtermester Jan Lund, der både er gourmetkok, uddannet på Søllerød Kro og slagter, og som stræber efter de brede horisonter med plads til kvalitet og et stort, fagligt engagement.

#### Om forfatteren

Bogen er fortalt til og skrevet af den anerkendte journalist og madskribent Jane Kjølbøye. I 2016 udgav hun bogen *Michel Michaud – smagens mester*.

Forlaget skriver: En samtalebog med slagtermester Jan Lund – garneret med opskrifter.

I en tid, hvor kødet kan føle sig lidt klemt mellem energifremmende juicer, sunde -smoothies og vitaminboostende salater, er det en fornøjelse at møde den seriøse -slagtermester med fokus på kvalitet og innovation.

Slagter Lund er en institution. En familievirksomhed på Frederiksberg gennem tre -generationer, der nu også tæller slagterbutikker i Torvehallerne og på Jægersborg Allé i Charlottenlund, samt med direkte kontakt til forbrugerne længere væk via egen web-shop og måltidskasserne fra nemlig.com.

Denne samtalebog sætter fokus på det ædle slagterhåndværk og hylder det gode kød. Her tales om dyrevelfærd, om det hele dyr og om madspild. Samt om tilliden til både opdrætteren og slagtermesteren og om de trofaste kunder.

Vi besøger opdrætterne og går med i produktionskøkkenet, hvorfra

der bringes klassiske og aktuelle opskrifter på smørrebrød, pålæg og kødretter samt flæskesvær fra farmor og farfar. Og ikke mindst spændende opskrifter fra tredje generations visionære og engagerede, moderne slagtermester Jan Lund, der både er gourmetkok, uddannet på Søllerød Kro og slagter, og som stræber efter de brede horisonter med plads til kvalitet og et stort, fagligt engagement.

### Om forfatteren

Bogen er fortalt til og skrevet af den anerkendte journalist og madskribent Jane Kjølbje. I 2016 udgav hun bogen *Michel Michaud – smagens mester*.



Download (hent) pdf-bog, pdf bog, pdf e-bog, epub, fb2

**Alle bøger. 30 dages gratis prøveperiode**