

Aamanns smørrebrød

Hent bøger PDF



Adam Aamann-Christensen

Aamanns smørrebrød Adam Aamann-Christensen Hent PDF Forlaget skriver:

Endelig en bog om smørrebrød!

Adam Aamann har med stor kærlighed og indædt passion givet smørrebrødet et tiltrængt løft tilbage på den danske madscene. Og det er da heller ikke uden grund, at Politiken i en rosende anmeldelse af hans restaurant udråbte ham til Kongen af smørrebrød.

Med Aamann har smørrebrødet fået en renæssance, og enhver restaurant med respekt for sig selv har i dags at smørrebrødet tilbage på frokostkortet. *Aamanns smørrebrød* giver et udførligt indblik i det danske smørrebrød, med alt fra de store klassikere som Dyrslægens natmad til Aamanns egne moderne variationer - som han med et smil på læben kalder Den dyre læges natmad - til hans egne kreationer med nyskabende smagskombinationer, der udfordrer smagsløgene.

Bogen går grundigt til værks med ca. 70 opskrifter på forskellige stykker smørrebrød, herudover kommer opskrifterne på alt, der skal til for at fremtrylle de lækre stykker med udførlige opskrifter fra de mange tilberedninger af kød, fjerkræ, fisk, grønt til masser af knasende, syltet, sprødt og friskt tilbehør - alt, hvad der skal til for at fremtrylle de gode stykker smørrebrød, som vi danskere elsker.

Alle opskrifterne er nemme at gå til og Aamann deler gavmildt ud med gode tips og anvendelige råd undervejs. Det er Danmarks bedste madfotograf Columbus Leth, som har taget de smukke billeder i bogen.

Om forfatteren:

Adam Aamann har tidligere udgivet kokebøgerne *Aamanns til frokost*, *Aamann kryddersnaps* med tilhørende retter og *Aamanns appetit*. Adam Aamann åbnede i 2006 sit spisested- og take a way "Aamanns", og han er siden blevet rost til skyerne af anmeldere i både ind- og udland. Han har modtaget flere priser, bl.a. "Det Danske Gastronomiske Akademi's Æresdiplom" som han modtog i 2007 for sin store indsats for at gøre smørrebrødet til et gastronomisk håndværk. I efteråret 2014 greb Aamann udfordringen, da han erstattede Christian Bitz som tv-vært i et populært forbrugerorienteret madmagasin på DR.

Forlaget skriver:

Endelig en bog om smørrebrød!

Adam Aamann har med stor kærlighed og indædt passion givet smørrebrødet et tiltrængt løft tilbage på den danske madscene. Og det er da heller ikke uden grund, at Politiken i en rosende anmeldelse af hans restaurant udråbte ham til Kongen af smørrebrød.

Med Aamann har smørrebrødet fået en renæssance, og enhver restaurant med respekt for sig selv har i dags at smørrebrødet tilbage på frokostkortet. *Aamanns smørrebrød* giver et udførligt indblik i det danske smørrebrød, med alt fra de store klassikere som Dyrslægens natmad til Aamanns egne moderne variationer - som han med et smil på læben kalder Den dyre læges natmad - til hans egne kreationer med nyskabende smagskombinationer, der udfordrer smagsløgene.

Bogen går grundigt til værks med ca. 70 opskrifter på forskellige stykker smørrebrød, herudover kommer opskrifterne på alt, der skal til for at fremtrylle de lækre stykker med udførlige opskrifter fra de mange tilberedninger af kød, fjerkræ, fisk, grønt til masser af knasende, syltet, sprødt og friskt tilbehør - alt, hvad der skal til for at fremtrylle de gode stykker smørrebrød, som vi danskere elsker.

Alle opskrifterne er nemme at gå til og Aamann deler gavmildt ud med gode tips og anvendelige råd undervejs. Det er Danmarks bedste madfotograf Columbus Leth, som har taget de smukke billeder i bogen.

Om forfatteren:

Adam Aamann har tidligere udgivet kagebøgerne Aamanns til frokost, Aamann kryddersnaps med tilhørende retter og Aamanns appetit. Adam Aamann åbnede i 2006 sit spisested- og take a way "Aamanns", og han er siden blevet rost til skyerne af anmeldere i både ind- og udland. Han har modtaget flere priser, bl.a. "Det Danske Gastronomiske Akademis Æresdiplom" som han modtog i 2007 for sin store indsats for at gøre smørrebrødet til et gastronomisk håndværk. I efteråret 2014 greb Aamann udfordringen, da han erstattede Christian Bitz som tv-vært i et populært forbrugerorienteret madmagasin på DR.



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

Alle bøger. 30 dages gratis prøveperiode