|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | |  |  | | --- | --- | | |  | | --- | | **Sous vide for begyndere og madnørder; til hverdag og fest.** | | | | |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | |  | | --- | | https://gallery.mailchimp.com/77ab2fec3bb51615af1a110c6/images/6ed40358-e679-499c-a899-4e1a5f138404.jpg | | **Fakta om bogen**: **Titel**: Sous vide 2.0 **Forfatter**: Karsten Tanggaard **Foto:** Chris Tonnesen **Omfang:** 464 sider **Pris**: 399,95 kr. **Udkommer**: 31. maj 2019.  **Bocuse d’or-guldvinderen Kenneth Toft-Hansen siger om *Sous vide 2.0*:**  „Sous vide gør ikke automatisk nogen til mesterkok, men sammen med vejledningen i denne bog kan teknikken helt sikkert hæve grundniveauet markant for enhver madlavning.  Desuden indeholder afsnittene om udskæringer, mørhed og om hvordan kødet påvirkes af opvarmning mange nyttige informationer, som selv rutinerede kokke kan have glæde af. Og de mere end 500 tid/temperatur-angivelser med smagebeskrivelser findes simpelthen ikke nogen andre steder.“ | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | |  |  | | --- | --- | | |  | | --- | | *Karsten Tanggaard*  **Sous vide 2.0** | | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | | |  |  | | --- | --- | | |  | | --- | | **Sous vide er kommet for at blive og får det bedste frem i maden til både hverdag og fest. I *Sous vide 2.0*. er der mere end 150 opskrifter med fokus på både fremgangsmåde og smag og meget mere grønt og fisk.**   Der bliver stadigt flere og flere, der får øjnene op for de fantastiske egenskaber ved sous vide, og der tilberedes med vacuumposer nedsænket i tempereret vand i både restauranter og i hjemmekøkkenerne. Maden bliver mør og saftig, smager bedre og beholder sin flotte farve, fordi den er tilberedt skånsomt ved lavere temperaturer.  Karsten Tanggaards første bog om sous vide er indtil videre trykt i 11 oplag, og han har afholdt et hav af kurser. Nu har han skrevet den ultimative bog om sous vide, der fokuserer på råvarekvalitet og processer og giver opskrifter med kød, vildt og fjerkræ og mange flere opskrifter med fisk, grøntsager og skaldyr.  Der er både noget af hente for nybegynderne og for de professionelle kokke, ligesom sous vide kan være en hjælpende hånd i hverdagen til travle familier. Til begynderne er der trin-for-trin vejledninger og 10 sikre hits. Avancerede brugere kan få gavn af de mere end 500 tid/temperaturkombinationer, der alle er gennemprøvet og beskrevet med hensyn til resultatets udseende, smag og tekstur.  Bogen rummer også afsnit med sous vide til fester og højtider med anvisninger på, hvordan man forbereder fx julemaden eller nytårsmaden eller klarer den store grill-middag eller familiefesten uden stress. | | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | | |  |  | | --- | --- | | |  | | --- | | Pressekontakt Tina Marie Kragh tkj[@lrforlag.dk](mailto:tkj@lrforlag.dk), telefon 36 15 68 09. | | | | | |