|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | |  |  | | --- | --- | | |  | | --- | | **Sous vide er genvejen til god mad. Ny håndbog guider til træfsikre og velsmagende resultater** | | | | |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | |  | | --- | | https://mcusercontent.com/77ab2fec3bb51615af1a110c6/images/e776a1bd-d902-4174-b3e9-8d13afdcf836.jpg | | **Fakta om bogen**: **Titel**: Sous vide håndbogen **Forfatter**: Karsten Tanggaard **Omfang:** 288 sider **Pris**:299,95 kr. **Udkommer**: 4. juni 2021. | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | | |  | | --- | | https://mcusercontent.com/77ab2fec3bb51615af1a110c6/images/39de100d-6514-421d-b639-4cced7d12820.jpg | | Karsten Tanggaard er kongen af sous vide. På hans hjemmeside deler han ud af sin enorme viden, forsyner læserne med opskrifter, tips, videoer, test af udstyr osv. Han afholder sous vide-kurser hos Meyers Madhus og Miele, og han har været med til udviklingen af slagteriskolens nye sous vide-certificering og er censor på denne uddannelse.  Han har tidligere skrevet: Sous vide i dit eget køkken (2017) Sous vide 2.0 (2019) | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | |  |  | | --- | --- | | |  | | --- | | Karsten Tanggaard Sous vide håndbogen | | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | | |  |  | | --- | --- | | |  | | --- | | **Sous vide er en genvej til et godt resultat i køkkenet. Her er håndbogen, der viser vejen til tilberedning af over 200 råvarer. Helt enkelt og uden lange forklaringer - slå op, følg de enkle trin og server perfekt god mad!** Sous vide-udstyret er for alvor flyttet ind i de danske køkkener, hvor det nu betragtes som ethvert andet køkkenudstyr. Det er blevet populært, fordi enhver nu kan servere mere saftig og præcist tilberedt mad ved blot at følge enkle opskrifter. Karsten Tanggaard er nok den person i Danmark, der ved mest om sous vide, og han har tidligere udgivet to bøger om emnet, der begge er solgt i over 8 oplag.   Sous vide-håndbogen er et opslagsværk, der skal ligge fremme i køkkenet - en enkel og træfsikker guide til et velsmagende resultat for enhver råvare man kommer hjem med. I bogen finder man okse, gris, lam, vildt, fisk, fjerkræ, skaldyr, grøntsager og frugt og for hver råvare er der en gennemprøvet tid og temperatur, tips til klargøring og udskæring, fotos af resultatet, ligesom der er forslag til tilbehør og saucer.   Som noget nyt i sous vide-bøger er der for hver råvare angivet hvor længe den kan gemmes efter tilberedning, og hvordan den færdiggøres fra køl og frys i løbet af kort tid. Desuden er der vejledning i den bedste bruning på pande, i ovn eller på grill.  Alt er nøje gennemprøvet af forfatteren, der i ord og billeder guider både begyndere og mere garvede sous vide-brugere til den gode smagsoplevelse, der garanteret virker. Og bogens forslag er et sikkert udgangspunkt for egne eksperimenter og tilpasninger. | | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | | |  |  | | --- | --- | | |  | | --- | | Pressekontakt Tina Marie Kragh tkj[@lrforlag.dk](mailto:tkj@lrforlag.dk), telefon 4074 0202. | | | | | |