

Uzení pro labužníky



[Cosima Bellersen Quirini](#)

Uzení pro labužníky - Cosima Bellersen Quirini ke stažení PDF Uzení potravin má dlouhou tradici. Touto metodou se provádí aromatizace a prodloužení trvanlivosti nejen u klasických surovin, jako jsou maso a ryby, ale chuť se tak dá zjemnit rovněž u soli, vajec, chleba, ovoce, zeleniny, sýra, ořechů, bylinek, a dokonce i sladkostí. A pokud jste si až do dnešního dne mysleli, že udit se dá jen v udírnách, pak se můžete inspirovat celou řadou nápadů, které ve své knize představuje všem milovníkům experimentování a kutilům autorka Cosima Bellersen Quirini. K uzení totiž mohou posloužit i gril, pánev wok, stolní udírna, zakuřovací poklop, trouba nebo plechová dóza od sušenek. Najdete zde nejdůležitější informace o uzení studeným, teplým a horkým kouřem i přehled správného vybavení a vhodného materiálu na uzení. A také to nejpodstatnější – více než 200 originálních i tradičních receptů na přípravu prvotřídních pochoutek.

