

**From:** Professional Secrets info@professionalsecrets.com  
**Subject:** Är din "mise en place" vad den borde vara?  
**Date:** 8 september 2016 13:00  
**To:** Jalapenjojesus john@hennius.se

PS



8 september 2016

gilla oss →



## Andra nyheter

### GRÖNSAKER SOM PROFFSEN

Nu kommer en intensiv skördesäsong. Du har väl koll på hur man väljer, förvarar, förbereder, lagar och serverar grönsaker som ett proffs? Läs mer [här](#).

### FORTSÄTT GRILLA

Sommarlovet är slut men inte grillsäsongen. På vår hemsida hittar du proffsens grilltips året om genom att söka på t ex "grilla grönsaker", "grilla kött", "grilla fisk", snabba grillskolan...

### FRÅGA FORUM

Forum på vår hemsida befolkas av folk som älskar att laga mat och som gärna delar med sig av sin kunskap. Ställ din fråga till dem [här](#).

### ALLT OM SJÖGRÄS OCH ALGER

Framtidens mat och smaker kommer från havet. Lär dig mer om att välja, laga och servera sjögräs och alger [här](#).

### VADDÅ POKÉ?

En gissning är att den här rätten – en avslappnad hawaiiansk fisksallad med fräscha sushismaker – blir höstens

## Professional Secrets i Cerveras butiker



Från och med i höst hittar du köksredskap från Professional Secrets hos Cervera, Sveriges ledande butikskedja för matlagningsprodukter.

Tillsammans ska vi hjälpa alla som älskar att laga mat – foodies av alla de slag – att lyckas ännu bättre i köket, göra bättre val i butiken, minska sinnet, äta mindre men bättre kött, med mera.

Välkommen till närmaste Cerverabutik eller till [vår egen butik](#).

**Perfekta. proffsiga skålar till din mise en place**

snackis. Läs mer [här](#).

### HÖGSÄSONG I GRÖNSAKSLANDET

Anna Andersson har haft fullt upp i grönsakslandet och i köket hela sommaren – och nu kommer skördesäsongen! Läs Annas blogg [här](#).

### GRUNDKUNSKAP I MAT OCH VIN

De fem grundsmakerna styr, enligt proffsen, allt som händer i köket. De styr även hur du upplever vin till mat. Lär dig mer i Lilla Smakskolan: [Mat och vin – grunderna](#).

### SKICKA VIDARE

Känner du andra som uppskattar matlagningskunskap direkt från proffsen? [Vidarebefordra](#) gärna det här mejlet till dem.



Alla proffskockar använder sig av mise en place (miz ån plass). Uttrycket betyder ungefär "allt på plats" och handlar om att kocken skalar, skivar, hackar och sorterar sina råvaror i lämpliga skålar innan gästerna kommer och det blir hetsigt vid spisen.

Mycket snart kan du handla perfekta mise en place-skålar (se bild) från Professional Secrets: Två mindre skålar i rostfritt stål, två större, och en bricka som passar perfekt i ett vanligt kylskåp. Samt lock av silikon av högsta kvalitet.

Finns snart i [butik](#) och i en Cerverabutik nära dig.

Du får detta nyhetsbrev eftersom du anmält dig via vår hemsida ([www.professionalsecrets.com](http://www.professionalsecrets.com)).  
Har du problem att läsa detta mail? [Läs via din webbläsare](#). Inte intresserad längre? [Avprenumerera](#).