


From: Professional Secrets info@professionalsecrets.com
Subject: Laga vilt i helgen
Date: 3 november 2016 12:53
To: Jalapenjojesus john@hennius.se

PS



3 november 2016

gilla oss → 

Andra nyheter

UGNSBAKAD ROTSELLERI

I dessa medvetna vegetider ser den här rätten ut att bli en modern klassiker. Läs allt om rotselleri [här](#). Allt du ville veta om andra grönsaker hittar du [här](#).

SÄTT BETYG PÅ PS KÖKSREDSKAP

Alla köksredskap från PS har tagits fram i samarbete med professionella kockar och vi vill gärna veta vad du tycker: Tack för att du sätter betyg på produkterna [i vår butik](#).

VÄRLDENS BÄSTA KÖTT!

Hösten är viltköttets smått underbara tid. Du har väl inte missat att du hittar proffsens tips och kunskaper under Chef de Partie VILT. [Här](#).

SAUTERA SOM ETT PROFFS

Vi svenskar börjar få upp ögonen för sauteusen. Med den här kurviga stekpannan "wokar du på franska". Varför är det bra? Svaret hittar du [här](#).

FRÅGA FORUM

I Forum får du tips och hjälp av andra som också älskar att laga mat från grunden med fina råvaror. Ställ vilken matfråga du

Laga vilt som ett proffs



Vilt är gott, nyttigt, närodlat, hållbart och får högsta möjliga betyg av WWF. Att laga vilt är inte svårt, håll koll på temperaturen och krängla inte till det med den här smakrika råvaran.

Nu är högsäsong för vilt. Varför inte bjuda på världens bästa kött i helgen? Allt du behöver veta hittar du under [Chef de Partie VILT](#).

Mise en place för alla!



vill! [Till Forum.](#)

VAD ÄR SOUS VIDE?

Många har fått för sig att sous vide är något svårt, men egentligen är det tvärtom. Med rätt grejor är sous vide ett idiotsäkert sätt att lyckas med annars svåra råvaror. [Läs mer.](#)

FLEXITARIANERNA KOMMER

"Veggivore", "flexitarian" eller bara lite miljömedveten? Vi är fler och fler som väljer att äta mindre kött och mer grönt. [Till Chef de Partie GRÖNSAKER.](#)

SÅSER TILL FISK

Du ska inte krångla till det när du lagar fisk, däremot ska du ha koll på [några enkla fisksåser.](#)

SKICKA VIDARE

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



De kallas "små bläck" i proffsköket och används till det mesta, men inte minst till att organisera kockens arbetsplats i en så kallad mise en place. (Köksfranska för ungefär "allt på plats".)

Med PS mise en place-skålar kan du också "sätta upp köket" som en proffskock. [Läs mer här.](#)

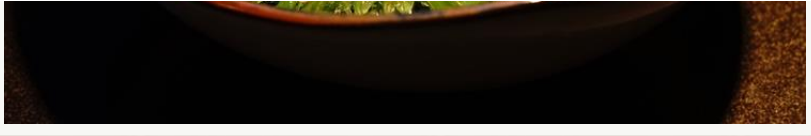
Hur säger man entrecôte?



Läxa upp dina besserwisservänner innan de läxar upp dig. I PS lilla språkskola på Youtube får du hjälp med rätt uttal av diverse maträtter och kökstermer. Lär dig uttala: [Entrecôte.](#)

Ät mera grönt – från havet





Alger och sjögräs är framtidens mat. Men var kan man lära sig mer om den här råvaran? [Till alger och sjögräs.](#)

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