




28 april 2014

gilla oss → 

Andra nyheter

Professional Secrets lanserar i England

Professional Secrets takes you behind the serving hatch of some of the world's top kitchens,

"says Dave Noble, who has launched probably the UK's first real website for those aspiring to love, breathe and live being a true foodie.

SKICKA VIDARE

Känner du andra som uppskattar matlagningskunskap direkt från proffsen?

Vidarebefordra gärna det här mejlet till dem.

Följ med bakom kulisserna i Östermalms Saluhall och laga mat med ett proffs



Den 20 maj har du möjlighet att uppleva en exklusiv matlagningskurs när Professional Secrets och Husmans Deli tar dig med bakom kulisserna i ett av Stockholms mest anrika proffskök. Där vi ska laga mat tillsammans.

Det ska kretsa mycket kring utmärkta råvaror. Köttspecialisterna hos Husmans Deli kommer att dela med sig av alla sina kunskaper – bland annat hur du känner igen fint kött och väljer rätt råvara till rätt tillagningsmetod.

Kvällens kökschef är Linn Söderström. På senare tid hörs hon i P3 där hon står för maten i Nisses Fredag varje (just det) fredag. Tidigare har hon bland annat jobbat på restaurang Ekstedt. Linn kommer att leda arbetet i köket och att dela med sig av proffsens små och stora knep som gör skillnad.

För att du ska kunna uppleva skillnader och göra jämförelser (på ett sätt som man sällan gör hemma) kommer vi att laga flera utvalda kött detaljer. Du får vara med och smaka, dofta och förstå vad som krävs för att få till en smakupplevelse på en hög nivå. Lite som vinprovning – men den här kvällen handlar det om kött och om proffsens tekniker i köket.

Vi kommer att hålla till i vackra Östermalms Saluhall hela kvällen. Du

som deltar behöver inte ha några speciella erfarenheter – men du ska bara vara road av matlagning och av att lära dig mera. Du kommer att få med dig en del dokumentation hem.

Målet är att du ska få med dig proffsens hemligheter så att du kan använda dem i ditt eget kök.

Kvällens råvara är nötkött och du kommer att kunna välja från ett urval av handplockade delikatesser från några av Sveriges främsta kvalitetsproducenter. Bl.a. hängmörad rostbiff, hängmörad biff och hängmörad entrecote.

Linn kommer att förbereda alla tillbehör och välja ut vin som ytterligare lyfter fram råvaran.

Tid och plats

Östermalms Saluhall

20 maj kl 18.15 – 21.15

Kostnad 1 350 kr inkl. mat, vin, dokumentation

Vi har endast plats för 15 personer i köket. Först till kvarn gäller!
OSA 13 maj. Anmälan skickas till info@professionalsecrets.com

Varmt välkommen!

Husmans Deli - kött & charkuterier



Det är deras egna kunskaper och stora intresse som ligger till grund för att sortiment av kött och charkuterier på Husmans Deli är i särklass.

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](#).

