




16 december 2014

gilla oss → 

Andra nyheter

Chic-bloggaren Susanne Histrup gillar

Chic-bloggaren Susanne Histrup gillar vår bok *Chef de Partie - Kött*. Kul tycker vi på Professional Secrets och önskar Susanne lycka till i köket!

Följ med bakom luckan

Följ med **Kock-Abbe bakom luckan**. Läs hur det går till i ett riktigt restaurangkök.

Filea fisk-film

Se fjärde generationens fiskhandlare, Peppe Elmqvist, filea fisk som proffsen: **Klicka här för att se filmen på YouTube**

Ditt bästa vegetariska julrecept, tack!

Hjälp oss att skapa det bästa vegetariska julbordet. Genom att bidra med ditt recept i vårt **forum under tråden Vegetariskt julbord** har du chansen att vinna PS kockslängar.

SKICKA VIDARE

Känner du andra som uppskattar matlagningskunskap direkt från proffsen? **Vidarebefordra** gärna det här mejlet till dem.

Skippa stuffingen!



Om du har upplevt kalkon med ett snustorrt kött så beror det sannolikt på att den varit fylld med "stuffing" under tillagningen. Så skippa stuffingen och låt den istället puttra vid sidan om. Vi har samlat tio tips till dig som tänker laga kalkon i jul.

Till **proffsens tips på julkalkon:**

Hur väljer man den bästa skinkan?



Vi frågade proffskockar och några av landets främsta handlare av kvalitetskött hur man väljer den bästa skinkan och hur man tillagar den. [Här är deras fem bästa tips:](#)

Sista chansen - beställ nu och få innan jul!



Köp dina julklappar i webbshopen! En bok om Kött till din grilltokiga svärfar, en kocksläng till matglada moster Svea och varför inte några schyssta underlägg med styckscheman till syrran?

Beställ **senast den 18 december** för att vara säker att ha dem innan jul. Till [webbshopen](#):

God Jul önskar vi på PS!



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](#).