




24 juli 2015

gilla oss → 

Andra nyheter

Ägg och vin?

Att kombinera ägg och vin kan vara svårt. På PS-webben får du några konkreta tips. Tänk smakbrygga, kontrast och komplement. Läs mer om [ägg och vin](#):

Fyll på med kunskap - läs en matblogg

Fyll på med kunskap, tips och inspiration under semester. Läs en matblogg i hängmattan. Välj någon av Professional Secrets bloggar. Alla fullproppade med knep, hemligheter och ett och annat gapskratt. Läs [PS-matbloggar](#):

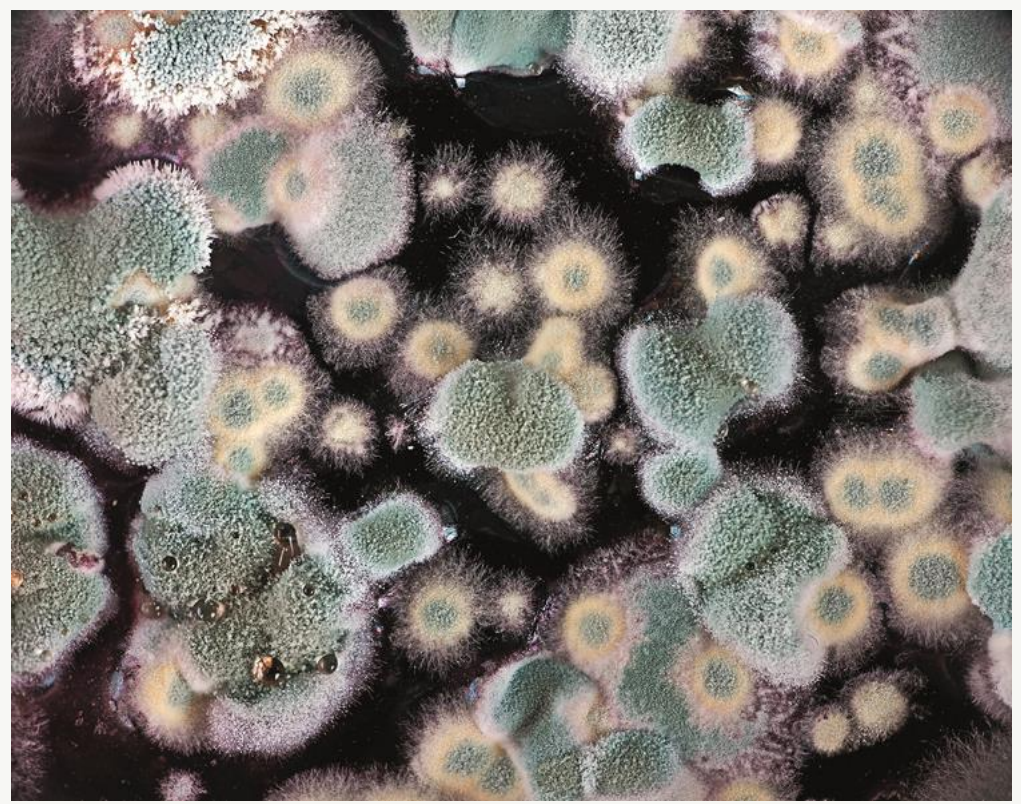
Rabatt i PS-webbshop!

Du vet väl att som medlem har du **alltid** rabatt i webbshoppen. Ange kampanjkoden: "pskompis" så får du rabatten avdragen i kassan. Till i [webbshoppen](#):

SKICKA VIDARE

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

Så undviker du att bli magsjuk i sommar



Det är sommar, varmt och rötmanad. Många matvaror blir lätt dåliga. Vi på Professional Secret samlade in proffskockarnas bästa tips på hur du undviker att bli matförgiftad i sommar och publicerade dem i ett pressmeddelande idag, den 24 juli.

Proffsens bästa tips:

1. Håll god hygien. Tvätta händerna ofta.
2. Separera rå och tillagad mat. Tvätta skärbrädor mellan varje användning.
3. Håll isär redskapen. Ha en uppsättning redskap som du använder till kött och fisk och en annan till grönsaker.
4. Tänk på att färdiglagad mat ska ligga på minst 60 grader för att hålla bakterietillväxten i schack.
5. Frakta hem dina varor i kylbag när du handlat.

Läs mer om [hur du undviker att bli magsjuk](#)

Tävla med PS på Instagram

Ta en somrig matbild och tävla om PS-slängar!
#pssommarmat #professionalsecrets



Fota din somrigaste jordgubbstårta, dotterns grillade sockerkaka eller svärfars perfekta potatissallad med nyplockade rädisor. Dela bilden på Instagram, hashtagga med #pssommarmat och [#professionalsecrets](#) och tävla om PS kockslängar av bästa kvalitet.

Njurtapp - sommarens hetaste grillkött



Njurtapp är den v-formade detaljen som bland annat håller djurets lungor och diafragma på plats. Den har en kraftig, god köttsmak och passar bra att steka eller grilla hastigt på hög värme. Sikta på rare eller medium rare och låt köttet vila före servering.

Köttet måste skäras över muskelfibrerna för att bli lättuggat och aptitligt.

Läs mer om [njurtapp](#):

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](#).