




2 oktober 2014

gilla oss → 

Andra nyheter

MEDLEMSPRIS PÅ FISKBOKEN

I "PS Fisk" avslöjar proffsen hur du väljer, förvarar, förbereder, lagar och serverar fisk och skaldjur.

En perfekt gåbortpresent. Medlemspriset är endast 146 kronor. Provläs [här!](#)

Skicka din beställning till info@professionalsecrets.se

KOKA DIN EGEN ÄPPELPEKTIN

Håll dig a jour med säsongerna i ditt kök genom att läsa våra bloggar.

Lär dig allt det där du inte visste om pektin, majs, rulltårta, nypon, älgkött, med mycket mera.

[Länk till våra bloggar!](#)

SVARET FINNS I FORUM

Har du kniviga funderingar kring mat och matlagning?

Genom vårt forum ställer du din fråga till ett par tusen medlemmar med mängder av kunskap. Prova!

[Länk till vårt forum!](#)

PRISPRESSA MED OSS

Tillsammans med våra medlemmar förhandlar vi oss till "crowdsourcade" pris på utmärkte köksverktyg av profffskvalitet.

Laga kött, fisk och fågel med proffs!



Följ med bakom kulisserna i Östermalms Saluhall i höst och upplev en unik matlagningskurs med stjärnkockarna Carina och Ulrika Brydning.

Tillsammans med specialister från bl a Husmans Deli, Fågel & vilt och Lisa Elmqvist avslöjar de hur proffsen i de bästa restaurangköken lyckas med kött, fågel, respektive fisk.

Kursen är uppdelad på tre kvällar och anordnas i samarbete med SvD Accent. Pris per tillfälle är 1 250 kr/person.

Läs mer och boka [här!](#)

Hör av dig om det är något
särskilt redskap i köket du vill
komma åt med vår hjälp.

Skicka dina tips till oss här!

SKICKA VIDARE

Känner du andra som
uppskattar matlagnings-
kunskap direkt från proffsen?

Vidarebefordra gärna det här
mejlet till dem.

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](#).