




1 oktober 2015

gilla oss → 

Andra nyheter

SÅ LAGAR DU HUMMER

Den 21 september var det hummerpremiär. Hummer är en fantastisk råvara som bör hanteras varsamt. Vi har samlat proffskockarnas bästa tips och knep för att lyckas med din hummer. [Läs mer om hummer](#)

FÖRVARA FISK

Färsk fisk är godast men det går att förvara fisk om man gör det på rätt sätt. Vi frågade proffsen och har samlat deras bästa tips på hur du [förvarar fisk](#)

IMPROVEME.SE

Nu kan du även ta del av Professional Secrets kunskap på en av Nordens största livsstilsmagasin, [Improveme.se](#)

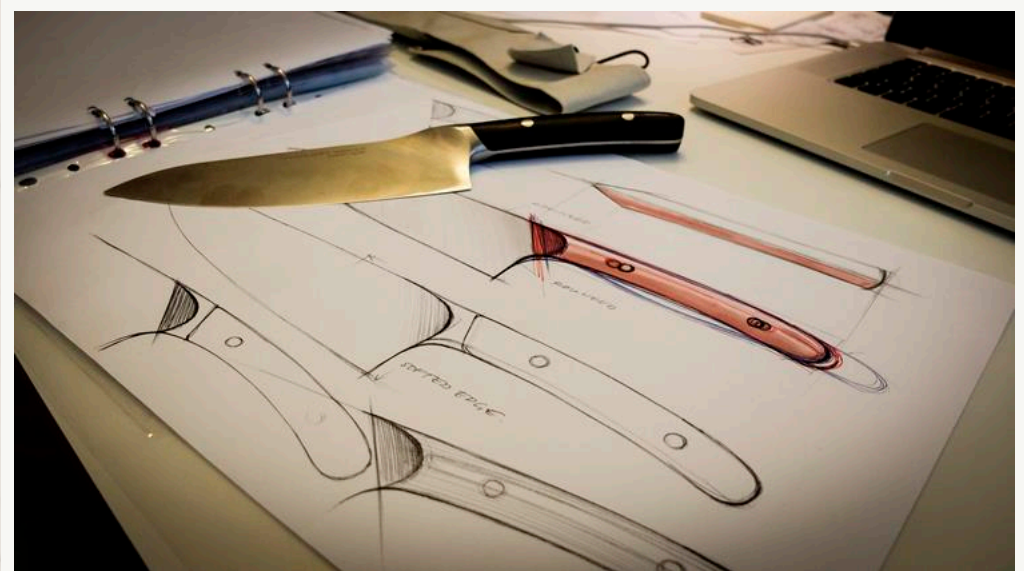
NYFIKEN PÅ HAVSGRÖNSAKER?

En del menar att alger är "det nya kål". För dig som är nyfiken och vill veta mer har vi samlat massor med kunskap, tips och inspiration om hur du använder alger i din matlagning och vilket sjögräs som passar bäst till vad. Läs mer om [alger och sjögräs](#):

SKICKA VIDARE

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

Kockkniven för det rätta greppet



Syna en kock i knivhanden och du kommer att upptäcka en förhårdnad vid pekfingrets rot. Det beror på det så kallade "kockgreppet", att proffsen fattar sin kniv högt upp på handtaget. Nu kommer äntligen kniven som tar hänsyn till det.

PS kockkniv uppfyller alla önskemål som en kock – amatör eller professionell – kan ha. Den är tung, balanserad, greppvänlig och snygg. Hårdheten på stålet är 56-68 Rockwell, vilket gör den tillräcklig hård för att bli sylvass, men också tillräckligt mjuk för att vara flexibel och tålig. Handtaget har designats – med en framskjutande övre del – för att kniven ska ligga perfekt i handen när du tillämpar kockgreppet.

Förhandsboka och få 20 % rabatt

PS kockkniv kommer i november. Anmäl ditt intresse nu på info@professionalsecrets.com så får du 20 procent rabatt!

Läs mer om [PS kockkniv](#)

Husmans Deli fyller 10 år



Våra proffsiga vänner på Husmans Deli i Östermalms Hallen i Stockholm fyller 10 år. Det firas bland annat med att alla kunder i butiken får 20 procents rabatt under oktober. Passa på att handla kvalitetskött, charkuterier och ost.

Läs mer om [Husmans Deli](#)

Viltbloggen - om världens bästa kött




Maria Silfverschiöld vill i "[Viltbloggen](#)" inspirera och sprida kunskap om viltkött. Hon lovar att det blir spännande tips, konkreta recept och en del historisk kuriosa om vilt och jakt.

Maria Silfverschiöld bytte för nio år sedan modebranschen mot viltkött. Hon är idag viltentreprenör och driver Koberg Vilt. Hon är dessutom vice ordförande i Svenska Viltmatakademin som arbetar under devisen "Viltkött på allas matbord".

Läs [Viltbloggen - om världens bästa kött](#)

Höst = långkok



Hösten är långkokens tid. Grytor som puttrar på spisen i timmar. Kött från djurets frambel passar bäst att kokas. Delar med mycket bindväv, senor och fett som har arbetat hårt ger mycket smak. Men det behöver tid.

Vi har samlat proffsens bästa tips på hur du lyckas med ditt långkok, här är några av dem:

- Det ska koka under lång tid – gärna på en måttligt hög temperatur
- Se till att ha mycket vatten för att minska proteinsläppet
- Stek köttet innan - gärna i mjöl för en smakrik redning

Läs mer om [hur du kokar kött](#):

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](#).