

POMYSŁOWE PRZEPISY NA FERMENTOWANIE 64 WARZYW I ZIÓŁ

FERMENTACJA WARZYW



Fermentacja warzyw. Pomysłowe przepisy na fermentowanie 64 warzyw i ziół

Kirsten K. Shockey, Christopher Shockey

Fermentacja – gorący trend kulinarny, który podbił podniebienia kulinarnych maniaków i odkrywców niecodziennych smaków!

Oto kompletny podręcznik kulinarny dla każdego, kto chciałby rozpocząć swoją przygodę z fermentacją. Znajdziesz w nim **ponad 120 przepisów** na fermentowanie aż 64 różnych warzyw i ziół, a także podstawy metod konserwowania żywności oraz wyposażania kuchni. Zostań mistrzem kimchi, kiszonej kapusty oraz pikli i poszerzaj swój repertuar o kolejne pyszności, którymi zaskoczysz wszystkich, takie jak złote buraki z curry czy kiszone paluszki marchewkowe. Nie musisz zastawiać całej kuchni słoikami – dzięki tym prostym i zróżnicowanym przepisom możesz wykonać mniejsze porcje i cieszyć się kolejnymi kuchennymi eksperymentami.

I ty możesz zostać mistrzem kiszzonek i fermentacji!