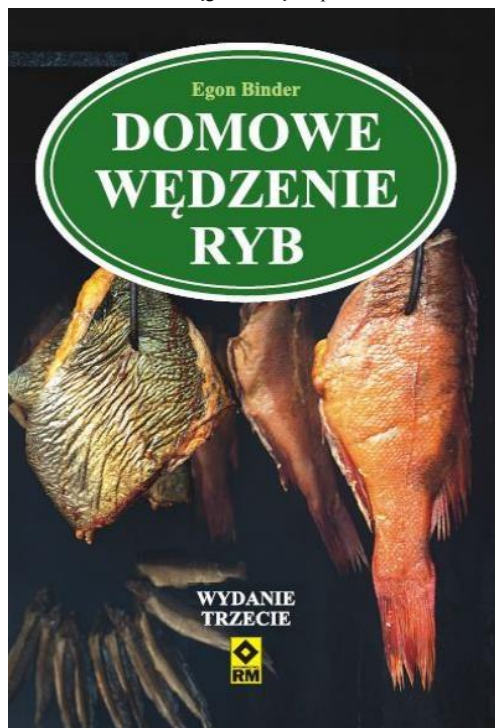


Domowe wędzenie ryb Wyd.III

Ściąganie książek pdf



Binder Egon

Domowe wędzenie ryb Wyd.III Binder Egon pobierz PDF Autor książki odkrywa wszystkie tajniki wędzenia ryb. Przedstawia gatunki idealne do wędzenia. Doradza, w jaki sposób transportować i przechowywać ryby, jak je oczyszczać, skrobać i patroszyć. Uczy także właściwego filetowania i mrożenia. Stosując opisane metody wędzenia (na mokro, na sucho, na zimno itp.), można uwędzić rybę dostępnymi środkami i w określonych warunkach np. na kempingu. W poradniku omówiono także narzędzia i sprzęt niezbędny do wędzenia. Dzięki szczegółowym instrukcjom samodzielnie zbudujesz różne typy wędzarni. A jeśli przygotujesz danie z ryb według jednego z przepisów zamieszczonych w książce, z pewnością zachwycisz niejednego smakosza.

Wszystkie książki. 30 dniowy okres próbny



Pobierz książkę pdf, księga pdf, książka pdf.