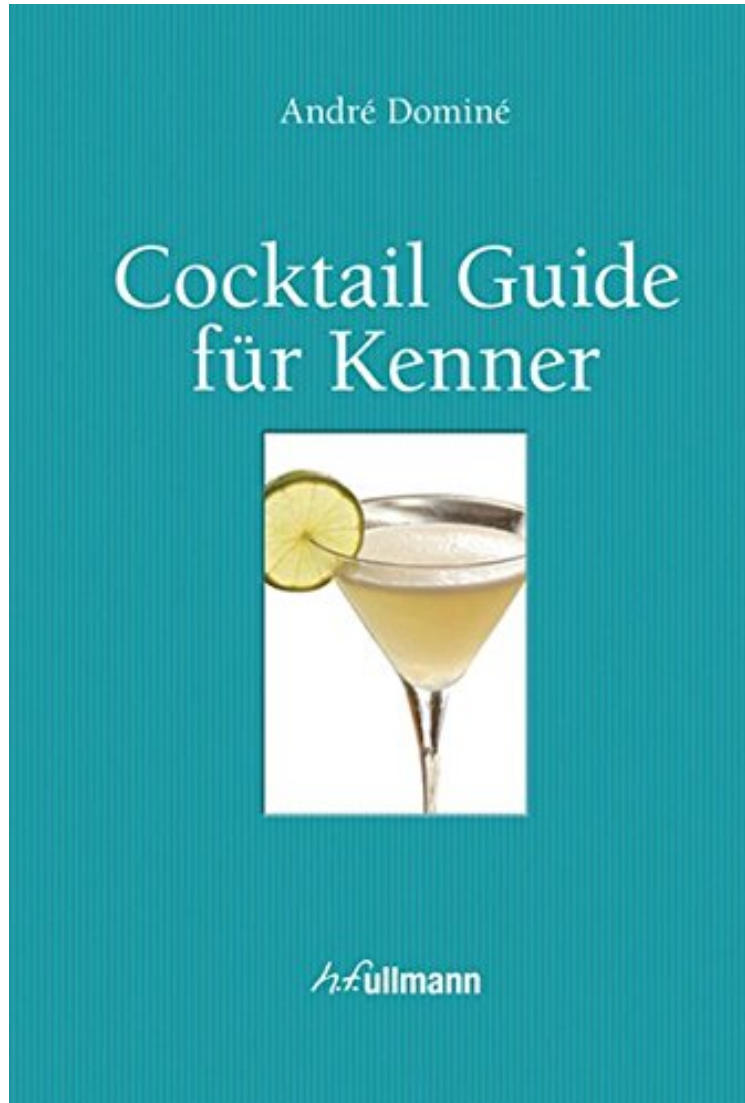


[Read ebook] Cocktail Guide fr Kenner

## Cocktail Guide fr Kenner

Von Andr Domin

ePub | \*DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #1299752 in BcherVerffentlicht am: 2014-08-15Abmessungen: 7.28 x .98b x 5.04l, Einband: Gebundene Ausgabe224 Seiten | File size: 60.Mb

**Von Andr Domin : Cocktail Guide fr Kenner** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Cocktail Guide fr Kenner:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich.  
Kompaktes Cocktailbchlein mit Wissenswertem und RezeptenVon Books and Biscuit~\*~ ~\*~ ~\*~ Aufmachung des Buches~\*~ ~\*~ ~\*~Der Cocktail Guide fr Kenner ein kleines aber feines, sehr kompaktes Bchlein rund um das Thema Cocktails. Neben Rezepten, zu denen ich spter noch komme, gibt es zunchst einen historischen Umriss, bei dem es um die Entstehung des Cocktails geht. Wer kam auf die Idee, Alkohol nicht Inger medizinisch sondern zum Vergngen zu

verwenden? Wann wurden das erste Mal Zutaten gemixt? Was wurde früher als Anlass zum Trinken genommen und was ist es heute? Oder hat sich da vielleicht gar nichts verändert? Worin unterscheiden sich eigentlich Aperitif und Digestif (abgesehen vom Namen) und warum trinkt man das eine besser vor und das andere besser nach dem Essen? Wie gesund oder ungesund ist Alkohol und was Alkohol überhaupt? Wie wird er hergestellt, wie funktioniert Destillation? Wann gab es die erste Bar und wie haben sich die Bars bis heute verändert? Und für die, die selbst mixen wollen: was braucht man als Grundausstattung, welche Hilfsmittel und Geräte brauche ich, welche Messgeräte sind hilfreich, womit kann ich mixen und womit shaken, was sind die richtigen Gläser, was ist das richtige Eis, was muss ich bei Säfte, Wasser, Limonaden, Sirups, Zucker und Garnituren wissen? Welche Grundtechniken muss / kann ich lernen? Wie kann ich perfekt verzieren und servieren? Diese und viele weitere Fragen werden in ausführlichen Texten beantwortet, bevor es mit den ersten Rezepten losgeht. Zwischen den Texten finden sich immer wieder Bilder. Mal sind es Fotos, mal sind es Gemälde, mal Zeichnungen von Maschinen und Gerätschaften. ~\*~ ~\*~ ~\*~ Rezepte ~\*~ ~\*~ ~\*~ Die Rezepte selbst sind in viele kleine Kategorien unterteilt, zu viele, um sie alle zu nennen. Da wären beispielsweise Bitter Aperitifs, Sours, Martini Gin Drinks, Fizzes, Jules Smashes, Coladas, Flips, Sweet Drinks, Smoothies und Hot Coffee Drinks, um nur eine Handvoll aufzuzählen. Zu jeder dieser Minikategorien gibt es erst noch einmal ein paar informative Seiten mit geschichtlichen Daten, Anekdoten und Wissenswertem. Auch diese Texte werden durch Bilder wie alte Werbeplakate, Zutatenfotos und Porträts aufgewertet. Die Rezeptfotos in der jeweiligen Kategorie sind immer sehr ähnlich, oft werden die gleichen Gläser, meistens der gleiche Hintergrund verwendet. Das verschafft dem Layout eine gewisse Ruhe, individuelle Fotos wären aber möglicherweise aufregender gewesen und hätten für mehr Eye-Catcher gesorgt. ~\*~ ~\*~ ~\*~ Fazit ~\*~ ~\*~ ~\*~ Der Cocktail Guide für Kenner ist kein reines Rezeptbuch und da gibt es auch sicherlich welche, die schöner gestaltet sind. Was bei diesem Buchlein berzeugt, sind die vielen Fakten und Tipps, die vielen Geschichten, Erklärungen, Hinweise und Tricks. Es verbindet die Geschichte des Cocktails mit klassischen und ausgefallenen Rezepten. Wer durch ein Buch blättern, sich tolle Fotos ansehen und sich anhand derer für einen Aperitif oder Digestif inspirieren lassen möchte, greift vielleicht besser zu einem anderen Buch. Wer aber ein kleines, kompaktes Nachschlagewerk zum Thema Cocktail haben möchte, für den ist der Cocktail Guide für Kenner genau das Richtige. Er ist umfangreich, gut sortiert und die Rezepte, die ich ausprobiert habe, waren überzeugend. Kleines Gimmick: Im Buch versteckt sich ein Code für das kostenlose Ebook. 4 von 5 Punkten Cover 1/2 Punkt, Rezepte 1 Punkt, Vielfalt 1 Punkt, Aufmachung 1/2 Punkt, Preis-Leistung 1 Punkt ~\*~ h.f. Ullmann ~\*~ 224 Seiten ~\*~ ca. 300 Fotografien ~\*~ ISBN: 978-3-8480-0691-5 ~\*~ Hardcover mit Prägung und Lesebändchen ~\*~ 14,99 ~\*~ 2014 ~\*~ Format 12,2 x 18,0 cm ~\*~ (c) Books and Biscuit

Produktbeschreibung 2014 Cocktail Guide für Kenner, Deutsch zahlr. Ill. Pp. 19 cm Potsdam 224 S. [Modernes Antiquariat 640 Hauswirtschaft und Familienleben Getränke]

Kurzbeschreibung Dieser kompakte Ratgeber widmet sich dem Cocktail in seinen verschiedenen Facetten. Der Autor und führende Wein- und Spirituosen-Experte André Domin präsentiert nicht nur über 100 reich bebilderte Cocktailrezepte, sondern geht auch auf die Geschichte, Entstehung und Herstellung der beliebten Getränke sowie ihrer Bestandteile ein. Zahlreiche wertvolle Tipps beispielsweise zur Grundausstattung der eigenen Bar, der richtigen Gläserauswahl, Mix-Technik oder Garnierung helfen bei der Perfektionierung des eigenen Cocktails. Schließlich runden Einblicke in die schönsten Bars der Welt dieses Standardbuch für alle Cocktail-Liebhaber ab. Der Autor und weitere Mitwirkende Der Herausgeber und Autor André Domin, trotz des Namens waschechter Hamburger, lebt und genießt seit 1981 in einem südfranzösischen Winzerdorf, wo er als freier Journalist und Buchautor tätig ist. Als Weinexperte hat er sich einen Namen weit über die Grenzen von Deutschland und Frankreich hinaus gemacht und publiziert regelmäßig in den renommiertesten Fachzeitschriften. Mit seinen Büchern Wein und Die Welt der Spirituosen und Cocktails hat André Domin international neue Maßstäbe gesetzt. Der Cocktail Guide für Kenner ist nach dem Wein Guide für Kenner das zweite Buch, das er in dieser Reihe publiziert.