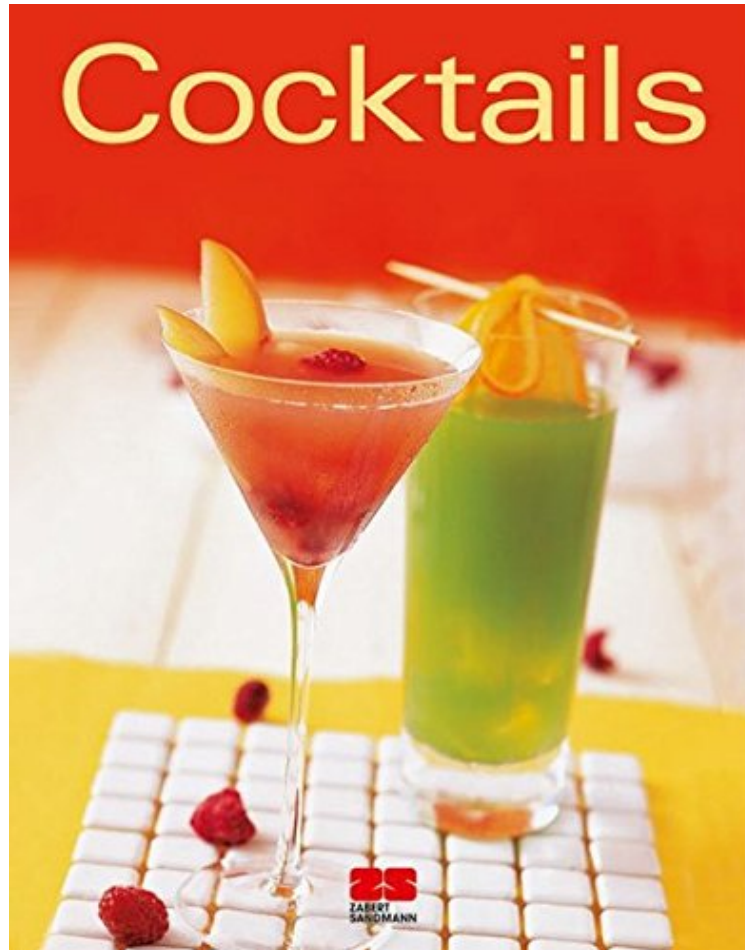


(Free download) Cocktails (Trendkochbuch (20))

Cocktails (Trendkochbuch (20))

Von ZS Verlag GmbH

*Download PDF / ePub / DOC / audiobook / ebooks



 Download

 Read Online

Produktinformation - Verkaufsrang: #370773 in BcherVerffentlicht am: 2005-07-01Anzahl der Produkte:
1Abmessungen: 10.08 x .55b x 7.72l, Einband: Broschiert128 Seiten | File size: 65.Mb

Von ZS Verlag GmbH : Cocktails (Trendkochbuch (20)) before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Cocktails (Trendkochbuch (20)):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen37 von 37 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Cocktails und MehrVon Havana78Hier stimmt das Preis - Leistungsverhltis absolut!Neben eher unbekanntem Cocktails sind auch Klassiker wie Caipirinha, Tequila Sunrise und Planters Punsch vertreten.Jedes Rezept ist mit einem schn hergerichteten Farbfoto versehen, bei dem man schon vom Durchblttern Lust auf einen Besuch in einer Cocktailbar bekommt. Es sind sowohl alkoholische, als auch nichtalkoholische Getrnke vorhanden. Fr Einsteiger aber auch fr Fortgeschrittene optimal.Was mir persnlich besonders gut gefallen hat und was dieses Buch von anderen Cocktailbchern unterscheidet, ist, da auer Cocktailrezepten fast 30 kleine weitere Rezepte fr passende Snacks dabei sind. Z.B. Guacamole, gefllte Minitomaten, gratinierte Nachos oder Thunfischdip.Insgesamt bin ich von diesem Buch und seinem Preis sehr begeistert und kann es guten Gewissens weiterempfehlen.11 von 11 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Absolut empfehlenswertVon C. HammerDurch Zufall habe ich das Buch entdeckt und

wegen des kleinen Preises ist es auch direkt in meinem Einkaufswagen gelandet. Die groartigen Fotos (wie man sie in den meisten Zabert Sandmann Kochbüchern findet) machen Lust sofort loszumixen und die Rezepte sind abwechslungsreich und klar beschrieben. Neben den Klassikern wie Caipirinha oder Long Island Ice Tea gibt es auch Anleitungen für alkoholfreie Smoothies und interessante Abwandlungen und Ideen "traditioneller" Rezepte. Das Buch ist ideal für Gelegenheits-Mixer und Cocktail-Einsteiger und kostet zudem nicht viel! Groartig und absolut zu empfehlen! 47 von 55 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Eine fatale Enttäuschung von P. Sabath. Leider muss ich diesen Artikel negativ bewerten. Ich wünschte, ich hätte in einem richtigen Buchladen kurz durchgeblättert oder hier auf das ein oder andere Cocktailrezept zu Gesicht bekommen. Wie die meisten meiner Vorrezensenten bereits schrieben: Das Buch ist perfekt für Einsteiger. Und genau dabei liegt das Problem. Während das Buch wirklich schön gestaltet ist und natürlich insbesondere preislich überzeugen kann, erkennt die Schattenseite nur ein Fortgeschrittener. Viele Cocktailrezepte in diesem Buch sind nämlich schlicht und ergreifend falsch. Ein Beispiel: Das internationale in hoffentlich jeder guten Cocktailbar verwendete und selbst von der International Barkeepers Association (IBA) anerkannte Rezept für einen Long Island Iced Tea: - jeweils gleich großer Anteil an weißem Rum, Gin, Tequila, Curaao und Vodka- Zuckersirup und Limettensaft- Cola Das unheimlich überzeugende, hier beschriebene Buch, welches sich am Deckblatt sogar mit dem Titel "Die beste Kochbuchserie" der World Cookbook Awards rühmt schreibt jedoch: - jeweils gleich großer Anteil an braunem Rum, Vodka, Gin und Orangenlikör (hätten sie gerne Curaao nennen dürfen, nachdem zu Beginn des Buches sogar erklärt wird was (Blue) Curaao ist - der Tequila jedoch wurde einfach gänzlich ausgelassen)- Limettensaft (Zuckersirup scheint generell nur sehr selten in diesem Buch auf)- Orangensaft (hat in einem Long Island Iced Tea absolut gar nichts verloren!) über den zusätzlichen Rechtschreibfehler (der Drink wird nämlich mit dem Wörtchen "Iced" geschrieben, nicht "Ice", da er aus den USA kommt) sehe ich noch hinweg. Diese falschen Rezepte ziehen sich auch weiter über allgemein bekannte Cocktails wie Cuba Libre, Pia Colada, Tequila Sunrise, Sex On The Beach und wahrscheinlich auch über die zusätzlich im Buch enthaltenen Exoten, die teilweise frei erfunden wirken. Zusätzlich wird im Buch entweder nicht erwähnt, in welche Art von Glas der Cocktail geht oder wieder einmal falsch beschrieben. Als Cocktailfan und Kubareisender stellt es mir alle Haare auf, zu lesen, dass ein Mojito in ein Whiskeyglas geht und mit Crushed Ice aufgefüllt wird. Nun gut, das Buch mag für Einsteiger visuell ansprechend sein und einfache Cocktails enthalten. Welcher Sinn jedoch darin liegt, gerade Einsteigern vollkommen falsche Rezepte für Cocktails aufzutischen, sei dahingestellt. Ich empfehle jedenfalls, sofort ein vernünftiges Buch zu besorgen und dafür mehr Geld auszugeben. Die kurzen Rezepte für Snacks sind nett, meist jedoch aufgrund ihrer teuren oder geschmacklich nicht zu den Cocktails passenden Zutaten meiner Meinung nach ebenso berflüssig. Ein Freund hat das ebenfalls hier auf erhaltene Buch "Cocktails. Die 1000 besten Drinks mit und ohne Alkohol." von Franz Brandl zuhause, welches zwar momentan 15 Euro kostet, jedoch 1000 anstatt nur 110 Drinks enthält und darin auch viel mehr auf die einzelnen Zutaten und auch auf die Gläser und Garnitur eingeht. Also: egal ob Einsteiger oder fortgeschrittener Cocktailmischer - von diesem Buch rate ich zu 100% ab!

Kurzbeschreibung Shake it easy! Cocktails mixen ist leichter, als man denkt. Mit einer Grundausstattung an Barzubehör, hochprozentigen Spirituosen, süßen Sirups und frischen Sften steht einer spontanen Cocktailparty nichts im Wege. Egal ob mit oder ohne Alkohol die farbenfrohen Drinks sorgen für karibisches Feeling und ausgelassene Partystimmung. Mit 110 ausgewählten Rezepten vom legendären Martini-Cocktail über den trendigen Mojito bis zum kultigen Absinth können Sie es jedem Barkeeper gleich tun. Und natürlich gibt es wie in jeder Bar auch Snacks und Kleinigkeiten zum Knabbern.