

(Free) Das Gourmet Handbuch

Das Gourmet Handbuch

Von Udo Pini

**Download PDF / ePub / DOC / audiobook / ebooks*



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #87663 in BcherVerffentlicht am: 2000Einband: Gebundene
Ausgabe1056 Seiten | File size: 54.Mb

Von Udo Pini : Das Gourmet Handbuch before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Das Gourmet Handbuch:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen39 von 39 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich.
Exzellentes Buch - "Das Buch zum Verschlingen"!Von AntigoneObwohl Das Gourmet Handbuch eigentlich ein
Nachschlagewerk ist, ist es eines meiner Lieblingsbcher eines der am besten ausgearbeitetsten Bcher, die ich jemals
gesehen habe. Jede Frage zum Thema Essen, Trinken, Herkunftsinder dieses Essens oder Getrnkes etc. wird mit
diesem Buch beantwortet. Das Gourmet Handbuch steht bei uns im Esszimmer und jede noch so kleine Frage kann

direkt nachgeschaut werden bisher gab es keine, die durch Das Gourmet Handbuch nicht hätte beantwortet werden können. Wer weiß z. B. schon genau, was alles als Obst zählt oder schon bzw. noch Gemüse ist? Die Abgrenzung dieser beiden Kategorien wird in diesem Handbuch mal wieder schlicht und einfach formuliert: Sammelbezeichnung für alle in rohem Zustand schon geniehbaren Früchte von mehrjährigen Pflanzen (...). Also eigentlich auch Paprika, Tomaten usw. Schaut man nun unter Paprika nach, erfährt man, dass sie eine Beerenfrucht, (...) im literarischen Deutsch noch Beibeere ist. Es folgt unter anderem (!) eine Auflistung der enthaltenen Vitamine und meist eine genaue Auflistung der Inhaltsstoffe (Eiweiß, Fette, Wasser, Kohlenhydrate, Natrium, Kalzium, Ballaststoffe, Phosphor, Magnesium, Niacin, ...). Wenn dann einmal dieses Buch geöffnet ist, fällt es nicht leicht, nicht einfach weiter zu lesen auf jeder Seite befinden sich interessante Stichworte, interessante Bilder, die dazu motivieren, sich weiter zu informieren. Die Fotografien sind besonders erwähnens- und lobenswert: alle sind von bester Qualität, egal, ob ein Fisch, ein Keks, eine Landschaft, ein Mensch, eine Pflanze oder einfach nur Zucker abgebildet ist. Auch einzelne Vitamine, Gegenden, z. B. Nahe (Ehrgeiziges Weinbaugebiet am linken Nebenfluss des Rheins (...)) oder Prigord in Frankreich (Landschaft im Südwesten Frankreichs mit so einzigartig humusreichem wie kalkhaltigem Boden unter Hainbuchen und Eichen, dass (...) Trüffel heranwachsen können (...)), genaue Auflistung der Pastasorten oder einfach Begriffe wie Nachgeschmack, werden als eigenständiger Eintrag erwähnt. Es findet sich fast immer die Bezeichnung in anderen Sprachen bzw. der Ursprungssprache des Begriffes erwähnt und z. B. ob sich dieses Getränk oder Essen für Diten eignet. Das Gourmet Handbuch sieht zudem chic und modern aus ein schönes Accessoire für jede Küche oder jedes Esszimmer, nicht nur für den Gourmet, sondern auch für den interessierten Ab-und-zu-Gourmet! 24 von 24 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Einfach genial und bestimmt nicht nur für Gourmets! Von Ein Kunde Für Küchenfans ein unerlittliches Buch in der Sammlung, bei dem man nach dem Nachschlagen einen Nachschlag möchte und das zu langem Schmökern einlädt, denn die Artikel sind einfach spannend und amüsant. Nach einem solchen Buch habe ich lange gesucht, denn ein Küchenlexikon dieses Umfangs an Informationen mit der richtigen Prise Witz findet man nicht oft. Stichworte, zu denen es keinen eigenen Artikel gibt, findet man im Index und es gibt wirklich wenige, die man auch hier nicht antrifft. Besonders interessant und hilfreich sind die bersichten über Zubereitungsarten, Salate und "la ...", die mir in dieser Form vorher noch nicht begegnet sind. 28 von 29 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Superviel Buch für's Geld Von Ein Kunde Es ist kaum zu glauben, dass dieser Wlzer mit über 1.000 Seiten und abertausenden Abbildungen nur 30 Mark kostet. Es steht wirklich alles drin, was irgendwie mit Nahrung und - vor allem - Genuss zu tun hat. Ideal zum Nachschlagen UND zum allabendlichen Schmökern.

Kurzbeschreibung Das Gourmet Handbuch ist die Summe der jahrzehntelangen Erfahrung Udo Pini als Feinschmecker-Autor und vertritt den durch viele Auslandsreisen geschulten Blick für kulinarische Gensse. 'Was man weiß, genießt man doppelt', rät Udo Pini, der renommierte Gastro-Kritiker und Journalist, vor allem aber Autor des erfolgreichen Gourmet-Handbuchs, zum Blättern in seinem Opus magnum. Acht Jahre hatte er mit seinem Team ursprünglich recherchiert, bis das 1.056-seitige Werk fertig war. Mit insgesamt fast 10.000 Stichwörtern gibt es wenig, was man hier nicht finden wird ein Nachschlagewerk, das für jeden kulinarisch Interessierten ein Muss ist. Klappentext In diesem Band von A-Z: - was Gourmets über ihre Gensse verraten - wie berühmte Marken wurden, was sie sind - wie sich Kenner von Bluffern unterscheiden - was von allerlei New food zu halten ist - wie ausgekochte Infos die Gensse wärzen - welche Trends en vogue oder out sind - wovon auf den Speisekarten die Rede ist - was an der Feinschmeckerei skurril ist - welche Kostlichkeiten kein Ekelfood sind - was früher so alles aus der Küche kam - was in Lebensmitteln alles drin ist - was an exotischen Produkten dran ist - was im Ausland alles aufgetischt wird. Das Buch zum Verschlingen! über den Autor und weitere Mitwirkende Udo Pini lebt und arbeitet als freier Journalist in Hamburg. Als Gründungsredakteur von ZEIT- und FAZ-Magazin schreibt und recherchiert er seit 1970 mit unverkennbarem Stil für verschiedene Magazine. Das Gourmet-Handbuch ist die Summe jahrzehntelanger Erfahrung als Feinschmecker-Autor und vertritt den durch viele Auslandsreisen geschulten Blick für kulinarische Gensse.