

(Pdf free) Das groe Buch der Meeresfrchte (Teubner Edition)

Das groe Buch der Meeresfrchte (Teubner Edition)

*Von Susi Eising, Martina Grlach, Odette Teubner
ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF*



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #52157 in BcherVerffentlicht am: 2005-09-21Abmessungen: 12.56 x 1.46b x 9.37l, Einband: Gebundene Ausgabe320 Seiten | File size: 44.Mb

Von Susi Eising, Martina Grlach, Odette Teubner : Das groe Buch der Meeresfrchte (Teubner Edition) before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Das groe Buch der Meeresfrchte (Teubner Edition):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein Muss fr jeden Meeresfrchte-LiebhaberVon SvenWer Meeresfrchte liebt mu dieses fantastische Werk aus der Teubner-Edition haben!Die Warenkunde ist umfassend und mit hervorragenden Bildern illustriert. Sogar die kstlichen Brenkrebse finden sich hier wieder und die fantastischen Muscheln aus Galicien finden auch reichhaltig Erwhnung.Die Kchenpraxis lsst keine Wnsche eines Meeresfrchteliebhabers offen. Detailliert und opulent bebildert wird hier beschrieben wie man Taschenkrebse, Clams und Sepia in der Kche vor oder nach dem Kochen behandelt. Diese Ausfhrlichkeit weist kein anderes mir bekanntes Buch auf!Die Zubereitung von Fonds, Consomms, Court-Bouillons und Wrzbutter ist so perfekt und anschaulich beschrieben, da man Lust hat sofort in der Kche dieses

auszuprobieren. Die Rezepte tragen sehr deutlich die Handschrift der im Anhang vorgestellten Spitzenkche. Wer's mag, kann ja gerne mit einer Zubereitungszeit mehr als 2 Stunden und einer Khlzeit von 3 Stunden "Hummermousse mit Salat von Artischocken" zubereiten. Es ist wirklich nicht einfach ein Rezept mit einer Zubereitungszeit von unter einer Stunde zu finden. Meine persnliche Meinung: Als Anregung, Ideengeber und zum Appetitholen sind die Rezepte toll - zum wirklichen Nachkochen sind diese wohl eher nur fr sehr ambitionierte Kche interessant. Frische und qualitativ hochwertige Meeresfrchte leben meist "von sich selbst". Mit nur wenigen unterstützenden Zutaten zubereitet entfalten diese ihr fantastisches eigenes Aroma - jedenfalls nach meiner ber 30-jhrigen Erfahrung. Dennoch ist dieses Buch eine absolute Empfehlung - ein Muss fr jeden Meeresfrchte-Liebhaber! 19 von 22 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Das berwerk Von Patrick Fricke Ein fantastisches Kochbuch. Hier wird alles genau erklrt und schn illustriert. Sehr schmackhafte Rezepte, leicht nachzukochen mit dem gewissen Etwas. Auerdem ist das Buch auch optisch ein Hingucker. Die Speisen, die hier beschrieben werden, gehren zu den absoluten Spitzengerichten der Fisch- und Krustentierkche. Wahnsinnig gut. 1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Beste Kochbuchserie !!! Von Tikno Die Teubner Kochbcher "Das groe Buch der..." ist die beste Kochbuchreihe die es gibt. Stck fr Stck bin ich dabei mir die ganze Serie zuzulegen. Angefangen bei der Verarbeitung des Buches, sehr Robust ber die einzelnen Kapitel. Egal ob Grundlagen der Zubereitung, die Erklrung der einzelnen Produkte oder die Rezepte. Alles ist bestens erlutert, sehr ausfhrlich erklrt und bestens beschrieben. Ich bin der Meinung wenn man diese Kochbuchserie besitzt ist man fr alles gewappnet. Sicher ist der Preis nicht gerade gering, jedoch fr diese Qualitt absolut angemessen.

.de In edlem hummerrot signalisiert bereits die Auenhille, was den Feinschmecker im Innern erwartet: Von Seeohr, Achterm, Meerdatteln und Krebsnasen ist die Rede. Genau wie sein blauer Bruder (Das grosse Buch vom Fisch) erweist sich Das grosse Buch der Meeresfrchte als exzellentes Nachschlagewerk und Kochbuch in einem. Auch hier berzeugt die Liebe zum Detail: Von Abalone bis Zirrenkrake erfahren wir nicht nur die lateinischen Bezeichnungen, sondern unter anderen auch die englischen, japanischen und trkischen. Hier tummeln sich Krustentiere, Schaltiere und Kopffer, Seegurken und Quallen. Anschauliche Fotos und prgnante Texte erlutern Merkmale und Verwendung. Was dem Gourmet auf der Zunge zergeht, stellt auch fr den erfahrenen Koch eine ganz besondere Herausforderung dar. Wer sich an Gerichte mit Zutaten aus den Meeren der Welt traut, muss wissen, wie man Krustentiere ausbricht, Schaltiere vom Sand befreit, die Tinte aus Sepien ausdrckt und vieles mehr. In Das grosse Buch der Meeresfrchte kann man sich dieses Wissen auf bersichtliche und leicht verstndliche Weise aneignen. Einzelne Arbeitsschritte werden jeweils ausfhrlich in Wort und Bild erklrt. Warum wird der Hummer beim Kochen rot? Und wie bekommt man das Fleisch der zhen Meeresschnecken weich? Das Kochbuch im Format von ca. 30x23 cm hlt die Antworten bereit und prsentiert sie im uerst ansprechenden Layout. Es wird gezeigt, wie Muscheln heutzutage gest und geerntet werden. Und man kann das Schwergewicht unter den Muscheln kennen lernen, die Geoduck, die ein stattliches Kilo auf die Waage bringt. Die zweite Hlfte ist fr die Rezepte reserviert, die von neun Spitzenkchen zusammengestellt wurden. Jeweils fr vier Personen ausgelegt, kann man sich hier an Seeigelgratin mit Jakobsmuscheln wagen, Carpaccio vom Kraken ausprobieren oder mit einer Samtsuppe vom Marron dem Gaumen schmeicheln. Die Zubereitung der einzelnen Gerichte ist zum Teil zeitaufwendig, aber fr Meeresfrchte in Buttermilchgelee und Ceviche vom Hummer mit Linsenkompott und glasiertem Chicore lohnt es sich auf alle Flle, etwas lnger den Kochlffel zu schwingen. -- Anne Hauschild Kurzbeschreibung Meeresfrchte sind ein wichtiger Bestandteil jeder Gourmet- und Hobbykche. Da Verarbeitung und Zubereitung in der Kche ein gewisses Know-how voraussetzen, gibt es nun den Klassiker in kompletter bearbeitung und mit komplett neuem Konzept. Alle wichtigen Informationen zum groen Thema Meeresfrchte sind in der Neuauflage auf dem neuesten wissenschaftlichen und gastronomischen Stand und machen dieses Buch zu einem MUSS fr Profis und Hobbykche. Der Verlag ber das Buch Meeresfrchte sind ein wichtiger Bestandteil jeder Gourmet- und Hobbykche. Da Verarbeitung und Zubereitung in der Kche ein gewisses Know-how voraussetzen, gibt es nun den Klassiker in kompletter bearbeitung und mit komplett neuem Konzept. Alle wichtigen Informationen zum groen Thema Meeresfrchte sind in der Neuauflage auf dem neuesten wissenschaftlichen und gastronomischen Stand. Spitzenkche verraten nicht nur ihre Rezepte - Klassiker und innovative Gerichte - sondern auch Tipps und Tricks aus ihrer Profikche. Dieses Profi-Know-How und eine edle Ausstattung mit 3 Lesebndchen und hochwertigem Schmuckschuber machen dieses Buch zu einem MUSS fr Profis und Hobbykche.