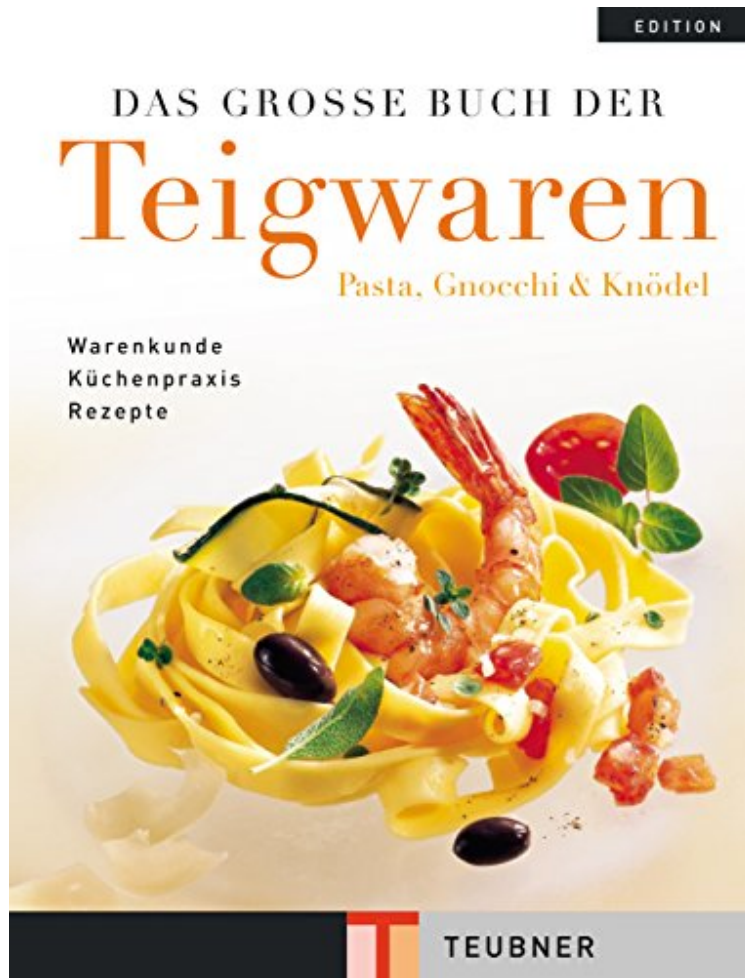


[Free read ebook] Das groe Buch der Teigwaren (Teubner Edition)

Das groe Buch der Teigwaren (Teubner Edition)

Von Odette Teubner, Silvio Rizzi, Tan Lee Leng, Frank Oehler, Christian Vogler
ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufs-rang: #1053248 in BcherVerffentlicht am: 2002-09-01Einband: Gebundene Ausgabe240 Seiten | File size: 38.Mb

Von Odette Teubner, Silvio Rizzi, Tan Lee Leng, Frank Oehler, Christian Vogler : Das groe Buch der Teigwaren (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 Teigwaren (Teubner Edition):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen11 von 24 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Teigwaren- das ist nicht nur Pasta!Von Ein Kundedas sind auch Gnocchi und Kndel. Ein anspruchsvolles Buch mit klasse Fotos. Ein toller und ausfhrlicher berblick ber die vielfltigen Arten der Teigwaren. Praktisches Know-how zur Herstellung und anspruchsvolle Rezepte, gut erklrt, sehr gut nachzumachen und klasse zu essen oder genießen.

Kurzbeschreibung Teigwaren sind mehr als Bandnudeln und Spaghetti! Panzerotti, Soba, Gnocchi, Schupfnudeln, Knöpfe, und Seviettenknödel - sie alle gehören in die Gruppe der Teigwaren und die Liste ist noch lange nicht vollständig. Das große Buch der Teigwaren gibt einen ausführlichen Überblick über die verschiedenen Arten der Teigwaren, ihre Herstellung und Verwendung aber auch Fertig- und Halbfertigprodukte aus diesem Bereich werden vorgestellt. Dazu kommen die wichtigsten Begleiter für Teigwaren wie Tomaten und Käse, um nur einige zu nennen. Selbstverständlich wird die Herstellung der unterschiedlichen Teigwaren Schritt für Schritt in Text und Bild erklärt. Von der Zubereitung eines einfachen Nudelteiges bis zur Füllung von Tortellini und der Herstellung von Won-tans. Natürlich darf hier die Zubereitung der wichtigsten Saucen nicht fehlen - etwa ein Tomatensugo oder die berühmte Sauce bolognese. Dieser Band der Teubner-Edition enthält viele Rezepte mit Nudeln, Käse und Co. - von einfach klassisch bis klassisch kreativ mit Pfiff. Das Buch dient Profis und ambitionierten Hobbyköchen sowohl als Nachschlagewerk als auch zur Anregung für neue Ideen. Der Verlag über das Buch Teigwaren sind mehr als Bandnudeln und Spaghetti! Panzerotti, Soba, Gnocchi, Schupfnudeln, Knöpfe, und Seviettenknödel - sie alle gehören in die Gruppe der Teigwaren und die Liste ist noch lange nicht vollständig. "Das große Buch der Teigwaren" gibt einen ausführlichen Überblick über die verschiedenen Arten der Teigwaren, ihre Herstellung und Verwendung - aber auch Fertig- und Halbfertigprodukte aus diesem Bereich werden vorgestellt. Dazu kommen die wichtigsten Begleiter für Teigwaren wie Tomaten und Käse, um nur einige zu nennen. Selbstverständlich wird die Herstellung der unterschiedlichen Teigwaren Schritt für Schritt in Text und Bild erklärt. Von der Zubereitung eines einfachen Nudelteiges bis zur Füllung von Tortellini und der Herstellung von Won-tans. Natürlich darf hier die Zubereitung der wichtigsten Saucen nicht fehlen - etwa ein Tomatensugo oder die berühmte Sauce bolognese. Dieser Band der Teubner-Edition enthält viele Rezepte mit Nudeln, Käse und Co. - von einfach klassisch bis klassisch kreativ mit Pfiff. Das Buch dient Profis und ambitionierten Hobbyköchen sowohl als Nachschlagewerk als auch zur Anregung für neue Ideen. Leseprobe. Abdruck erfolgt mit freundlicher Genehmigung der Rechteinhaber. Alle Rechte vorbehalten. Warenkunde- Geschichtliches- Grundzutaten für die Teigwarenherstellung- bersicht über die wichtigsten Teigwarenprodukte- Die wichtigsten Begleiter für Teigwaren Köchenpraxis - Schritt für Schritt- Herstellung der wichtigsten Grundteige und ihrer Varianten- Schneiden, Formen und Füllen der Teigwaren- Kochen und Garen von Teigwaren- Zubereitung der wichtigsten Teigwaren-Begleiter Rezepte- eingeteilt nach Menabfolge von der Vorspeise/Suppe bis zur heißen Nudel als Dessert- einfach klassisch und klassisch kreativ mit Pfiff