

(Read ebook) Das groe Buch vom Fisch (Teubner Edition)

## Das groe Buch vom Fisch (Teubner Edition)

Von Jan-Peter Westermann, Nikolai Buroh, Odette Teubner

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



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #54388 in BcherMarke: GRFE UNZERVerffentlicht am: 2005-09-21Abmessungen: 12.56 x 1.30b x 9.53l, Einband: Gebundene Ausgabe320 SeitenBuch Das Gr. Buch Vom Fisch EKB | File size: 48.Mb

**Von Jan-Peter Westermann, Nikolai Buroh, Odette Teubner : Das groe Buch vom Fisch (Teubner Edition)**

before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Das groe Buch vom Fisch (Teubner Edition):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen3 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Beste Kochbuchserie !!!Von TiknoDie 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 Produkteoder 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. 21 von 23 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Jetzt kommt Fisch auf den Tisch! Fundiert, erklrend, einfach und sooooo lecker! Ich liebe es. Von Floh Das groe Buch vom Fisch! So lautet der Titel dieses noblen Kochbuches. Hier ist der Name des Buches Programm. Die Verlagssparte TEUBNER ist bekannt fr erstklassige Kochbcher, die nicht nur fr Hobbykche, sondern auch fr Sterneke, Gastronomen und Gourmets ein Name sind. Fisch, entweder liebt man ihn, oder mag ihn eher nicht. Doch wer sich fr Fisch begeistern kann, der wird mit diesem Kompletwerk rund um das Thema Fisch mit all seinen Mglichkeiten ein wirklich lohnendes und weitreichendes Kochbuch vorfinden, welches keine Wnsche offen lsst. Nur das Angeln muss man selbst erlernen. Erschienen im Grfe und Unzer Verlag [...] Inhalt / Beschreibung: "Echte Gourmets lieben frischen Fisch in der Kche, ob feinsten Kabeljau, zarten Lachs oder exklusiven Steinbutt. Nur: Fischkche setzt ein gewisses Know-how voraus. Dieses Buch fhrt Stey by Step durch die Kunst, mit Fisch in der Kche zu arbeiten: Fisch ausnehmen, filetieren und zu hchstem Genuss zu zaubern. Alle wichtigen Informationen zum groen Thema Fisch sind auf dem neuesten wissenschaftlichen und gastronomischen Stand und machen dieses Buch zu einem absoluten MUSS fr Profis und Hobbykche, die Fisch lieben. Das beliebte Standardwerk zum Thema Fisch jetzt in limitierter Sonderausgabe mit neuem Coverdesign zum Aktionspreis." Meinung: Ich bin in meiner Familie mit abwechslungsreicher Kost aufgewachsen. Mein Vater ist ambitionierter Angler, und so habe ich schon von Kindesbeinen an ein besonderes Verhltnis zu Fischgerichten und dessen Zubereitung gehabt. Ich mag es abwechslungsreich und vielseitig. Jedoch war ich in vielen Dingen zur Zubereitung nun in meiner eigenen Kche berfragt. Man kann ja so viel falsch machen. Und Fisch ist ein so wertvolles und kostbares Gut, dass ich nicht durch falsche Handhabung oder Zubereitung versauen mchte. Dieses wirklich anschauliche und verstndliche Kochbuch gibt mit Sicherheit und bildet einen guten Partner und Lehrer in der Kche. Viele Ideen, Anreize, Variationen, Tipps und Kniffe. WOW. Fundiert, bodenstndig, klar und bildhaft. Fr Einsteiger, fr Profis, fr Interessierte oder fr Gelegenheitskche. Ich verfolge keine bestimmten Ernhrungsweisen, ich bin weder vegetarisch noch vegan eingestellt, ich habe keine Allergien und auch keine Unvertrglichkeiten, ich mag Fisch,, Fleisch, Gemse und Beilagen, dieses Kochbuch bietet rundum tolle Ideen und viele Richtungen. Hauptspeisen, Snacks, Suppen, Gebacken, Gegrillt, Roh, gebeizt, Geruchert, Variiert Ich bin stets offen fr neue Kochideen und Inspirationen. Die Einfhrung in die Grundlagen der Fischzubereitung, die Warenkunde, die Herkunft und Ernhrungsphysiologie und Hinweise rund um das Thema Fisch finde ich sehr wichtig und stets im Buch prsent. Das Buch ist gut organisiert, strukturiert und berzeugt mit erstklassigen Aufnahmen. Hoch loben mchte ich auch die Warenkunde, die einzelnen Garmethoden, die Kchenutensilien, die Quellenangaben und die FAQ's, die Tipps und vor allem die veranschaulichte Erklrung zur Zubereitung. Als BonBon findet man immer wieder Anmerkungen und Erfahrungsberichte. Zu einigen Gerichten gibt es auch gleich Vorschge zu mglichen und schmackhaften Variationen oder auch Ideen fr die passende Beilage. Hier gibt es leckere, gesunde und abwechslungsreiche Kche. Ohne groe Exotik oder zu seltene und auergewhnliche Zutaten, abgesehen von einigen Fischarten natrlich, die es nur saisonal gibt. Die hufigsten Zutaten und Lebensmittel sind bekannt und problemlos im Fischhandel, Supermarkt, Reformhaus oder frisch auf dem Wochenmarkt zu bekommen. Einige Grundlagen werden selbst hergestellt und knnen bevorratet werden, einige seltenerer Zutaten wird man ber das Internet bestellen knnen. Ein rundum gelungenes und gesundes Kochbuch, welches bersichtlich ist, gut strukturiert und gegliedert und mit appetitlichen Bildern und Fotos, die das Kochen erleichtern und die Vorfreude auf das fertige Gericht schren. Dieses komplexe Kochbuch ist trotz des Themas Fisch absolut vielseitig, ansprechend und bietet unerschpfliche Zubereitungsideen. Das Buch sehr groformatig und wuchtig. Es lsst sich beim Kochen jedoch problemlos zur Seite legen und bietet einen hilfreichen Begleiter beim Zubereiten. eigene Erfahrung: Vom Gucken und Anschauen wurde ich gleich so sehr eingestimmt und mit Euphorie und Vorfreude beglckt, dass ich natrlich eines der vielen Inspirationen umsetzen wollte. Denn vom Schauen wird man nicht schlau, und kann sich keine eigene Meinung bilden. Also habe ich die vergangene Woche ausgiebig und sehr interessiert genutzt, um zwei der Rezeptideen auszuprobieren. Ich habe mich fr Wildlachs entschieden und diesen ganz schonend und behutsam wie beschrieben zubereitet. Ein Gedicht, so zart und intensiv habe ich meinen Wildlachs bisher noch nicht auf den Punkt zubereitet bekommen. Kstlich. Eine Fischsuppe durfte auch nicht fehlen. Fr mich war es Neuland aus Kaskaden einen Fond zuzubereiten und eine schmackhafte und wrmende Suppe herzustellen. Toll, es hat der ganzen Familie gemundet. Das Vorbereiten, Zubereiten, Verarbeiten, Garen und Servieren war ein Leichtes. Wirklich gelungen und glckliche Gesichter am Tisch. Ohne Schwierigkeiten und groer Koch- oder Zerlegerfahrung lsst sich aus diesem Kochbuch ein tolles Essen zaubern. Auch fr Singles, fr Schnellkocher und Berufsttige. Suppen, Soen, Hppchen, Beilagen, Gebratenes, Gednstetes, Herzhaftes, Flssiges oder Festes, Basis oder Grundlage oder schon verfeinert und abgewandelt..... Hier gibt es alles, was der Gaumen liebt und die Natur und Gewsser hergeben. Ich bin ganz und gar zufrieden und begeistert. Fisch kommt bei uns nun noch fters auf den Tisch. Illustrationen / Angaben: Leider gibt es nicht zu jedem Gericht oder zu jedem Schritt eine bildhafte Anleitung. Hier sind wirklich nur die Speisen illustriert, die Zubereitung wird mit Worten erklrt. Aber das htte womglich auch den Rahmen gesprengt bei so vielen Rezeptideen. Die Aufnahmen sind von guter und anschaulicher Qualitt, krftige Farben und klare Bilder. Hochwertig. Die fotografierten Speisen machen Appetit und Lust aufs Kochen. Eine schne Auswahl, die noch Raum fr eigene Phantasie und Vorstellungen lsst. Die Mengenangaben sind klar und treffend. Hier gibt es auch eine kurze Erklrung und auch einige mgliche Varianten oder

Tipps. Die Gerichte sind in der Regel fr 2 oder 4 Personen / Portionen bemessen. Fazit: Die motivierende Art finde ich ganz klasse. Viele scheuen sich vor der Zubereitung von Fisch. Diese Hemmungen werden hier genommen. Das Buch verstrmt Lebensfreude und Energie und Lust auf Fisch. Nur Angeln muss man noch selbst! 5 Sterne fr vollste Zufriedenheit von mir! 15 von 16 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein Muss fr jeden Fisch-Gourmet !!! Von -Kunde Das Standardwerk! Am Anfang 170 Seiten Fischfhrer/Lexikon und Warenkunde - eigentlich ein Buch fr sich und unglaublich detailliert und informativ z.B. mit einer schnen Tabelle ber den verwertbaren Anteil bei den verschiedenen Arten. Dann 130 Seiten Rezepte wie z.B. gegrillter Tandoori-Steinbutt mit Aprikosen-Tomaten-Chutney von Spitzenkchen wie Martin Baudrexel usw... Das ganze in einer hervorragenden Aufmachung mit nicht mehr zu berbietender photographischen Qualitt - eigentlich ist das Buch ein Gesamt-Kunstwerk und wirklich jeden Euro wert. Nur darf man bitte nicht ein Kochbuch in erster Linie fr die Alltagskche erwarten - das ist es keinesfalls, d.h. die Alltagstauglichkeit ist eher gering. So, nach alledem nehme ich mir das Buch und genieie das Durchblttern.

Produktbeschreibung Warenkunde, Kchenpraxis, Rezepte Gebundenes Buch Fisch, eines der interessantesten Produkte in der klassischen und modernen Kche, bietet vielfltige Mglichkeiten in der Zubereitung: von einfach und bodenstndig bis edel und raffiniert - und das in allen Preisklassen. Der fachgerechte Umgang mit dem sensiblen Naturprodukt Fisch erfordert einiges Know-how und ist eine Herausforderung fr jeden Koch. "Das groe Buch vom Fisch" liefert alle relevanten Informationen zum Thema Fisch in der fr TEUBNER Bcher typischen Dreiteilung Warenkunde, Kchenpraxis und Rezepte. Die ausfhrliche Warenkunde gibt einen kurzen Einblick in Lebensbedingungen, Aufzucht und Fang von Fischen sowie einen umfassenden berblick ber die wichtigsten Speisefische aus aller Welt: von Meerwasserfischen wie Dornhai und Rotbarsch ber Scholle und Heilbutt bis hin zu Sswasserfischen wie Karpfen und Trsche. Im Kapitel "Kchenpraxis" geht es um die fachgerechte Behandlung und Verarbeitung von Frischfisch. Alle Arbeitsschritte werden detailgenau in Text und Bild erklrt: vom Schuppen bers Ausnehmen und Filetieren bis hin zum richtigen Vorlegen bei Tisch. Dazu gibt es einen berblick ber alle relevanten Gertschaften fr die perfekte Fischkche. Im Rezeptteil werden Grundrezepte fr wichtige Fonds und Saucen sowie alle Zubereitungsarten fr Frischfisch vorgestellt. Von Klassikern wie Forelle in Salzkruste ber Fischslze und Steinbuttcarpaccio bis hin zu raffinierten neuen Ideen wie Sauerbraten vom Seeteufel oder in grnem Tee gedmpfter Heilbutt. Ergnzt wird dieses Kapitel durch das Thema Ruchern. Die Rezeptentwicklung durch drei Spitzenkche (Wolfgang Mller, Fred Nowack, Achim Schwekendiek) verspricht hchsten Kochgenuss. Dieses Buch dient Hobbykchen und Profis gleichermaen sowohl als Nachschlagewerk und Einkaufshilfe als auch zur Anregung fr neue kreative Kochideen.

.de Das grosse Buch vom Fisch knnte durchaus auch das groartige Buch vom Fisch heien. Bietet doch dieser komplett bearbeitete Teubner-Klassiker alles, was sich ein Fisch- und Kochbuchfreund wnschen mag: Es ist Nachschlagewerk, Bildband und Rezeptsammlung in einem. Es prsentiert sich im exzellenten Layout und mit klugen und anregenden Textbeitrgen. Doch Das grosse Buch vom Fisch ist noch viel mehr: Wie bei allen erstklassigen Werken, liegt auch hier das Besondere im Detail. Das Kapitel ber Fisch im Wandel der Zeiten, in dezentem Graublau gehalten, ist mit einem mittelalterlichen Stich versehen. Bonbon fr alle Sprachbegeisterten: den einzelnen Fischen werden nicht nur die lateinischen Namen beigeftgt, sondern unter anderen auch ihre englischen, franzsischen, dnischen, russischen und trkischen Entsprechungen. Neben den jeweiligen Fotografien von Petermnnchen, Papageifisch und Co. stehen prgnante Erluterungen zu Merkmalen, Verbreitungsgebiet und Verwendung. In detaillierten Einzelschritten zeigen Fotos das Ausnehmen, Entgrten, Filetieren und Zerlegen. Auf Doppelseiten setzen Nahaufnahmen elegante optische Akzente. Hier glnzt lachsrot und riesig eine feuchte Rckenflosse, da filt der Blick auf eine wei-grau-blaue Schuppenstruktur, die aussieht, als flge man ber ein leicht verschneites Feld. Obendrein werden Fragen rund um das Zubereiten beantwortet: Wie erkenne ich die Fischqualitt? Wie viel verwertbares Fleisch hat ein Fisch? Welche Gerte verwenden Profis? Der zweite Teil des Kochbuchs ist den Rezepten gewidmet, die von zwlf Spitzenkchen zusammengestellt wurden. So gibt es sowohl regional gefrbte Gerichte wie Forelle Mllerin als auch exotische Kstlichkeiten wie Haifischsteak mit Salat von grner Mango. Und der Aal darf sich auf einem Bett von Rotweinlinsen und Gemse von seiner spanisch-portugiesischen Seite zeigen. Daneben schmeicheln auch handfeste Speisen wie Fischfrikadellen mit Perlgrauen und Kartoffelsalat oder Fish and Chips den Gaumen. Immer wieder ergnzen Hinweise und Tipps die Zubereitungen, so dass ein jeder, der von Grund auf das Zubereiten von Fisch erlernen oder verfeinern will, hier genau richtig ist. Wer sich das zwei Kilo schwere grosse Buch vom Fisch im Format von ca. 30x23 cm an Land zieht, macht wahrlich einen guten Fang. --Anne Hauschild Kurzbeschreibung Frischfisch, ein Spitzenprodukt, war und ist ein wichtiges Thema in Gourmet- und Hobbykchen. Da Verarbeitung und Zubereitung in der Kche ein gewisses Know-how voraussetzen, kommt der beliebte Klassiker in kompletter bearbeitung und mit komplett neuem Konzept. Alle wichtigen Informationen zum groen Thema Fisch sind in der Neuausgabe auf dem neuesten wissenschaftlichen und gastronomischen Stand und machen dieses Buch zu einem MUSS fr Profis und Hobbykche. Der Verlag ber das Buch Frischfisch, ein Spitzenprodukt, war und ist ein wichtiges Thema in Gourmet- und Hobbykchen. Da Verarbeitung und Zubereitung in der Kche ein gewisses Know-how voraussetzen, kommt der beliebte Klassiker in kompletter bearbeitung und mit komplett neuem Konzept. Alle wichtigen Informationen zum

groen Thema Fisch sind in der Neuausgabe 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 hochwertige Ausstattung mit 3 Lesebndchen und edlem Schmuckschuber machen dieses Buch zu einem absoluten MUSS fr Profis und Hobbykche.