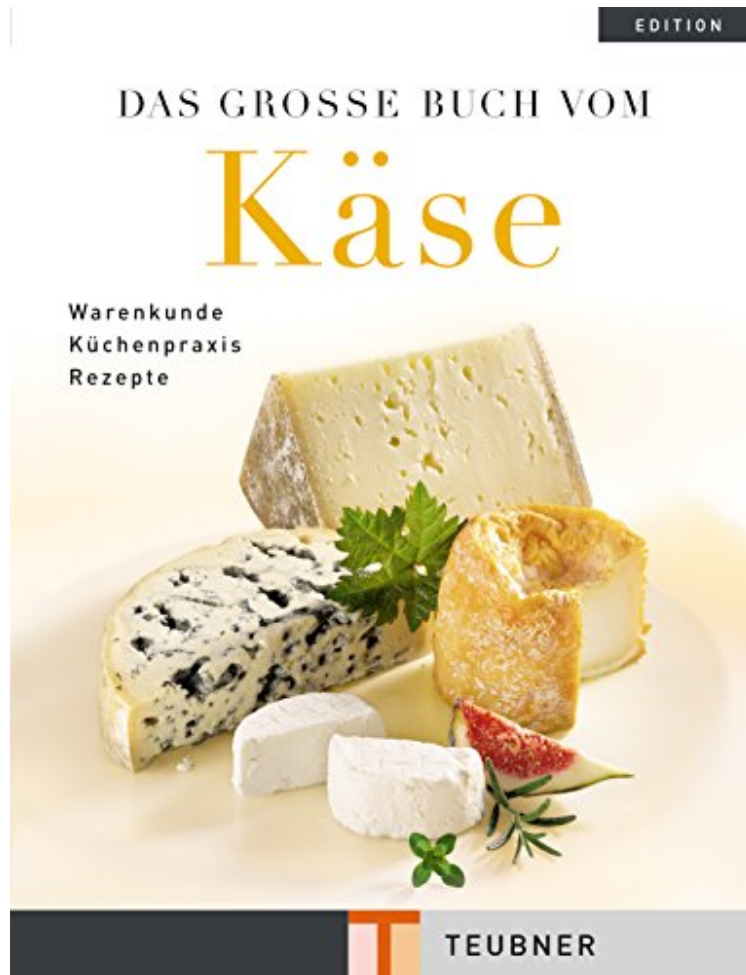


[Read now] Das groe Buch vom Kse. Warenkunde Kchenpraxis Rezepte

Das groe Buch vom Kse. Warenkunde Kchenpraxis Rezepte

Von Odette Teubner

*Download PDF / ePub / DOC / audiobook / ebooks



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrank: #737546 in BcherVerffentlicht am: 2003-09-01Einband: Gebundene Ausgabe240 Seiten | File size: 71.Mb

Von Odette Teubner : Das groe Buch vom Kse. Warenkunde Kchenpraxis Rezepte before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Das groe Buch vom Kse. Warenkunde Kchenpraxis Rezepte:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen15 von 15 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Wunderschn und ntzlichVon Peter GugereIlDer erste Eindruck: Das ist ein schnes Buch. Eingeschlagen in Kunststoff, der wie Pergament wirkt und den Einband in der Kche schtzt. Ausgesprochen schade, dass nicht alle Kochbcher so ausgestattet sind.Wobei dieses Buch nicht wirklich ein Kochbuch ist. Es gliedert sich in drei Teile: Im ersten Teil gibt es allgemeine Informationen zum Thema Kse, also seine Geschichte, seine Herstellung, weiters praktische Tipps fr den Umgang mit Kse. Der Text ist knapp und bersichtlich, fr meinen Geschmack allerdings etwas sehr knapp. Gerade beim Thema Kseherstellung htte ich mir etwas mehr Informationen gewnscht.Im zweiten Teil werden die Kse der Welt vorgestellt, und das sind eine ganze Menge (mehr als 300). Auch hier gibt es wieder (eher knappe)

Informationen, unterstützt von ganz ausgezeichneten Fotos. Im dritten Teil gibt es dann Rezepte mit Käse, vom Snack über Hauptspeisen aus Käse bis zu Käse-Desserts. Die Rezepte sind teilweise traditionell, teilweise raffiniert und originell. Auch die Rezepte sind sehr gut bebildert. Zusammenfassend: Ein wunderschönes, wertvolles und nützliches Buch, das seinen Preis durchaus wert ist. Es ist vorzüglich geeignet, einen Überblick über die Welt des Käses zu geben. Ein Standardwerk zum Thema Käse wird es allerdings nicht werden, dazu enthält es doch ein bisschen zu wenig Information. 6 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Es gibt bessere... Von isartrails Schliee mich der Kritik an: Informationen könnten ausführlicher sein. Verlagskonzept lässt Fragen offen: Wozu Rezepte? Wer das sucht, kauft ein Kochbuch. Es gibt deutlich bessere Werke, bspw. das von Bernard Nantet (mittlerweile leider vergriffen) bei DuMont.

Produktbeschreibung Das große Buch vom Käse. Warenkunde Küchenpraxis Rezepte

.de Schon in vorgeschichtlicher Zeit kannte man Käse: seine Vielfältigkeit in Produktion, Geschmack und Zusammensetzung, das ist ein ganz besonderes Wissen. Hier aber auf 240 im wahrsten Sinne geschmackvollen und geruchsfreien Seiten nun für jedermann eine bunte Präsentation dessen, was man mit Käse alles machen kann. Und das ist eine ganze Menge, egal ob auf dem Braten oder als Fingerfood. "Käsekugeln in leicht gersteten Kokosraspeln" gewürzt, da gibt sich jeder gern die Kugel; Handkäs mit Musik, jeder kennt es, einfach klassisch. Aber: "Marinierter Limburger" oder "Weilacker mit Paprika" machen ganz schön Konkurrenz! Vieles aus der italienischen Küche natürlich, wo der Käse traditionell hingehört, aber auch für Aufläufe, Gebäck oder Desserts ist Käse unerlässlich. Obwohl: Ziegenkäse-Sahnetorte mit Gewürztomaten? Nun, das Bild sieht so lecker aus, dass erste Zweifel schnell verfliegen. Die Käsekunst reicht von einfach bis extravagant. Für Küche, die es wissen wollen, so lautet der Untertitel des Buches, das zu einer ganz exklusiven Reihe gehört. Und so ist es: Dieses luxuriöse Buch vom Käse ist nicht einfach eine Rezeptsammlung. Eher ein Nachschlagewerk für die, die auch an "Wissen, Information und Know-how" interessiert sind. Sehr ausführlich werden beispielsweise Käseherstellung und Reifung behandelt, ein geheimes Kapitel, ganz so wie bei Sherry oder Whisky. Ein Lexikon der Käsesorten, Tipps für Lagerung und Zubereitung sowie Erläuterungen zum richtigen Handwerkszeug, all das macht den ersten Teil des Buches aus. Zu allem viele Bilder, stichwortartige Erklärungen, übersichtliche Gliederungen und natürlich auch die Beantwortung der Frage, woher kommen die Lächer im Käse. Umfassendes in Wort und Bild, das selbst so manche Nase rümpfenden Käse-Ignoranten bekehren könnte: denn was für die einen noch jener prähistorische "Duft", ist für den anderen feinstes kulinarisches Parfüm! --Barbara Wegmann

Kurzbeschreibung Käse ist ein Lebensmittel mit vielen, sehr unterschiedlichen Sorten und ebenso vielen Verwendungsmöglichkeiten. Das große Buch vom Käse beinhaltet wieder die für Teubner Bücher typischen Bestandteile Warenkunde, Küchenpraxis und Rezepte. Der Schwerpunkt liegt in diesem Buch auf der Warenkunde. Sie gibt einen Einblick in die Geschichte des Käses und die Grundlagen der Käseherstellung sowie einen umfassenden Überblick über die verschiedensten Käsesorten der Welt: von Quark über Camembert, Emmentaler und Gouda bis hin zu Tomme de Savoie, Selles-sur-Cher und Bouton de culotte, aus Kuh-, Schaf- oder Ziegenmilch. Dabei werden die Unterschiede zwischen den einzelnen Käsearten (und ihrer Herstellung) aufgezeigt und erläutert. Natürlich wurde das Kapitel um neue Käsesorten und alles Wissenswerte zum Thema Käse ergänzt. Im Kapitel Küchenpraxis gibt es Tipps zu Einkauf, Lagerung und Verarbeitung von Käse, wozu auch die richtigen Gerätschaften wie Käseglocke, Parmesanbrecher und Käsehobel gehören. Im Rezeptteil (komplett neu fotografiert) werden zahlreiche Käsegerichte vorgestellt: Mit dabei sind natürlich Klassiker wie Cordon bleu, Käsesoufflé und Käsefondue, doch es gibt auch neue Kreationen wie Thunfisch-Kohlrabi-Kugeln mit Picodon, Mascarpone-Raffaello, Gefüllter Lammrücken mit Ziegenkäse und Coppa sowie Ziegenkäse-Sahne mit Gewürz-Tomaten (s), die von drei Spitzenköchen rezeptiert wurden. Außerdem gibt es Tipps zur Zusammenstellung von Käseplatten und natürlich zur Kombination von Käse und Wein. Dieses Buch dient Profis und ambitionierten Hobbyköchen sowohl als Nachschlagewerk als auch zur Anregung für neue Kreationen. Der Verlag über das Buch Käse ist ein Lebensmittel mit vielen, sehr unterschiedlichen Sorten und ebenso vielen Verwendungsmöglichkeiten. "Das große Buch vom Käse" beinhaltet wieder die für Teubner Bücher typischen Bestandteile Warenkunde, Küchenpraxis und Rezepte. Der Schwerpunkt liegt in diesem Buch auf der Warenkunde. Sie gibt einen Einblick in die Geschichte des Käses und die Grundlagen der Käseherstellung sowie einen umfassenden Überblick über die verschiedensten Käsesorten der Welt: von Quark über Camembert, Emmentaler und Gouda bis hin zu Tomme de Savoie, Selles-sur-Cher und Bouton de culotte, aus Kuh-, Schaf- oder Ziegenmilch. Dabei werden die Unterschiede zwischen den einzelnen Käsearten (und ihrer Herstellung) aufgezeigt und erläutert. Natürlich wurde das Kapitel um neue Käsesorten und alles Wissenswerte zum Thema Käse ergänzt. Im Kapitel "Küchenpraxis" gibt es Tipps zu Einkauf, Lagerung und Verarbeitung von Käse, wozu auch die richtigen Gerätschaften wie Käseglocke, Parmesanbrecher und Käsehobel gehören. Im Rezeptteil (komplett neu fotografiert) werden zahlreiche Käsegerichte vorgestellt: Mit dabei sind natürlich Klassiker wie Cordon bleu, Käsesoufflé und Käsefondue, doch es gibt auch neue Kreationen wie Thunfisch-Kohlrabi-Kugeln mit Picodon, Mascarpone-Raffaello, Gefüllter Lammrücken mit Ziegenkäse und Coppa sowie Ziegenkäse-Sahne mit Gewürz-Tomaten (s), die von drei Spitzenköchen rezeptiert wurden. Außerdem gibt es Tipps zur Zusammenstellung von Käseplatten und natürlich zur Kombination von Käse und Wein. Dieses Buch dient Profis und ambitionierten Hobbyköchen sowohl als

Nachschlagewerk als auch zur Anregung für neue Kreationen.