

[Mobile book] Das groe Buch vom Obst (Teubner Edition)

Das groe Buch vom Obst (Teubner Edition)

Von Helga Buchert-Weisbrodt, Hans-Georg Levin, Andreas Miessmer
ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrang: #112058 in BcherVerffentlicht am: 2002-03-18Abmessungen: 12.05 x 1.06b x 9.17l, Einband: Gebundene Ausgabe248 Seiten | File size: 47.Mb

Von Helga Buchert-Weisbrodt, Hans-Georg Levin, Andreas Miessmer : Das groe Buch vom Obst (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 Obst (Teubner Edition):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. sensationellVon karl reissEs vergeht fast kein Tag in dem ich nicht darin nach schlage. Immer wieder erfahre ich etwas was mir nicht bekannt war. Theorie und Praxis sehr gut , zu wenig vom aller Feinsten.....10 von 12 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Nachschlagewerk mit tollen RezeptenVon Ein KundeDieses Buch ist ein Genu fr die Augen! Die einzelnen Obstsorten sind bersichtlich und ausfhrlich beschrieben, illustriert durch wunderbare Fotos in gewohnt schner Teubner-Qualitt.Die Rezepte sind interessant und genau so nachzukochen. Im Gegensatz zu vielen anderen Kochbchern sehen bei Teubner die Gerichte auch bei Hobbykchen aus wie auf den Bildern und schmecken berwiegend phantastisch.Auch wenn dieses Buch ziemlich teuer ist, seinen Preis ist es wert.1

von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Teubner ist sein Geld einfach wert Von Michaela Huth Wie fast jedes Fachbuch des Teubner-Verlages ist auch das Groe Buch des Obstes sein Geld wert. Super Bilder und Beschreibungen. Wer sich intensiv mit kochen und backen beschftigt sollte das Geld investieren!

Produktbeschreibung. Gut verpackt und schneller Versand (wertversichert-Mehrkosten trgt der Verkufer) nach Deutschland und sterreich-Fr andere Lnder mich bitte anmailen-danke!

.de Das 27. Rezeptbuch fr einen gelungenen Obstsalat? O nein! Das wre zu einfach. In diesem ganz besonderen Buch wird ganz von vorne begonnen: Obstsorten, Unterschiede, Verwendbarkeit, Anbaugebiete. Was hat die "Anjoubirne", das "Williams Christ" nicht auch bieten kann? Zwetschen oder Pflaumen, woher kommen sie, die "attraktive Elena", die "frhreife Katinka" und der "s-suerlichen Herman"? Alles ber Obst zwischen Stiel und Kern, von Stein bis Schale, sogar ein kleiner Exkurs ins Historische. Bunt, hbsch im Lay-out, verstndlich und magenschonend der knappe Text, nicht zu viel, nicht zu wenig. Informations- und vitaminreich gleichermaen dann der lecker-ppige Rezeptteil: Zwar fehlt die fr todesmutige Laien oft hilfreiche Angabe des Schwierigkeitsgrades, dafr sind Abbildung, Aufmachung und Benennung der kleinen Kunstwerke einfach im wahrsten Sinne bildschn. Wohlgemerkt, "Sex on the beach" ist ein Obstgetrnk, zwetschenhaltige "Ofenschlupfer" alles andere als Hausschuhe. Aber so richtig spannend wird es, wenn extravagante Erdbeeren mit Balsamico zusammentreffen oder in Italiens berhmtestem Reisgericht, dem Risotto, enden. Das groformatige Buch mit vielen Hilfen, Tricks und Tipps vom Profi ist kein ausschlieliches Kochbuch: Mit seinen 250 Seiten ist es ein Lern- und Nachschlagebuch fr alle Obst- und Naschkatzen, eine Fundgrube fr die, die Ausgefallenes suchen und als Appetitanreger einfach nur ein wunderschner Bildband. Ob kalt oder warm, herzhaft oder s, ob als Vorspeise oder Nachspeise, als Auflauf oder Suppe, fernstlich oder treudeutsch: Nach optischem Genuss dieses erstklassigen Buches wird fr jeden die Obstwelt anders aussehen. --Barbara Wegmann
Kurzbildbeschreibung
Der Titel behandelt die ganze Welt des Obstes: "Das groe Buch vom Obst" erklrt lebendig die verschiedenen Obstsorten und beschreibt ausfhrlich deren Verarbeitung in der Kche. Profis und Hobbykche finden eine Flle orgineller und fantasievoller Rezepte von Heidelbeersuppe mit Kokosnocken ber fruchtig-frischen Salat bis hin zum klassischen Marillenkndel. Kaum ein Lebensmittel ist vielseitiger als Obst, das sowohl zu kstlichen Desserts, als auch zusammen mit wrzigem Gemse, Fisch oder Fleisch zu Hauptgerichten mit einer fruchtigen Note verarbeitet werden kann. Die Rezeptvorschlge dieses Bandes werden, mal mit Stein- und Kernobst, mal mit Beeren oder Sdfrchten zubereitet, in jedem Fall zu echten kulinarischen Highlights.
Der Verlag ber das Buch
Der neue Titel der TEUBNER EDITION behandelt die ganze Welt des Obstes: "Das groe Buch vom Obst" erklrt lebendig die verschiedenen Obstsorten und beschreibt ausfhrlich deren Verarbeitung in der Kche. Profis und Hobbykche finden eine Flle orgineller und fantasievoller Rezepte von Heidelbeersuppe mit Kokosnocken ber fruchtig-frischen Salat bis hin zum klassischen Marillenkndel. Kaum ein Lebensmittel ist vielseitiger als Obst, das sowohl zu kstlichen Desserts, als auch zusammen mit wrzigem Gemse, Fisch oder Fleisch zu Hauptgerichten mit einer fruchtigen Note verarbeitet werden kann. Die Rezeptvorschlge dieses Bandes werden, mal mit Stein- und Kernobst, mal mit Beeren oder Sdfrchten zubereitet, in jedem Fall zu echten kulinarischen Highlights.