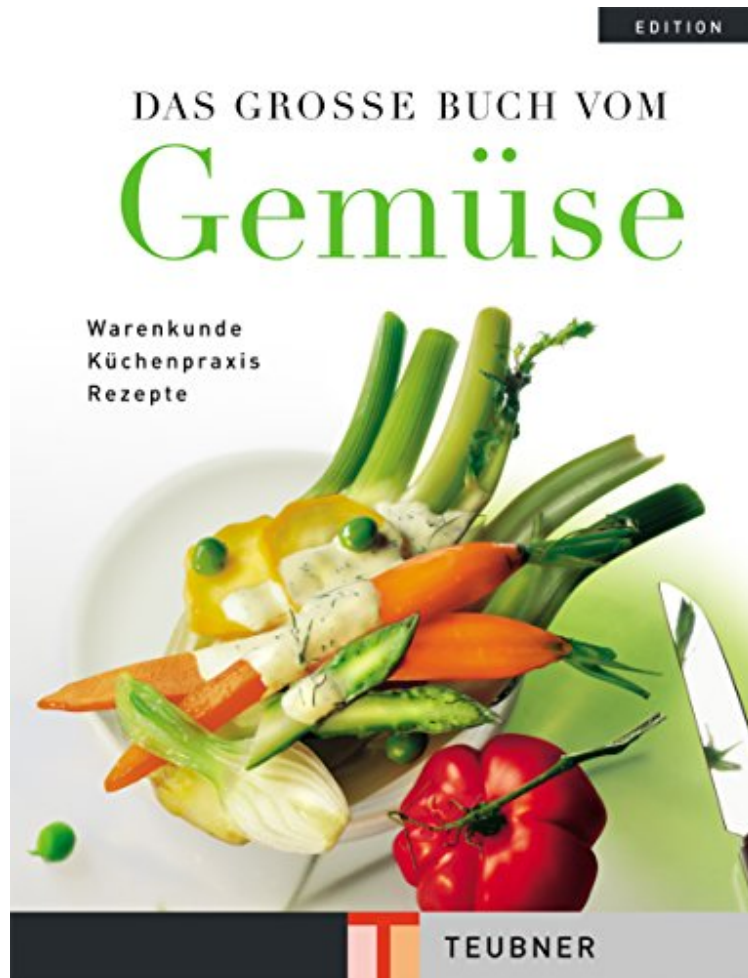


Das Grosse Buch vom Gemse: Warenkunde, Kchenpraxis, Rezepte

Von Hans-Georg Levin, Andreas Miessmer, Odette Teubner
DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #416721 in BcherVerffentlicht am: 2006Anzahl der Produkte: 1Abmessungen: 11.85 x 1.10b x 9.331, Einband: Gebundene Ausgabe239 Seiten | File size: 53.Mb

Von Hans-Georg Levin, Andreas Miessmer, Odette Teubner : Das Grosse Buch vom Gemse: Warenkunde, Kchenpraxis, Rezepte before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Das Grosse Buch vom Gemse: Warenkunde, Kchenpraxis, Rezepte:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen60 von 64 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Das neue Buch vom Gemse - etwas am Koch vorbei geschriebenVon Ein KundeFr mich als gelernter Koch ist das neue Buch vom Gemse einwenig zu kompakt ausgefallen. Fr den interessierten Hobbykoch bietet dieses Buch alles was notwendig ist feines Gemse zuzubereiten.Der interresierte Koch findet zwar viele exotische Gemsesorten, doch unsere heimischen Sorten (zB. Karotten) sind zuwenig vertreten. Auch die wichtigen Schnittarten werden kaum erlutert, dafr wird ausfhrlich erklrt wie eine Zwiebel geschnitten wird(?!)Die Lateinausdrcke in der Registratur der Gemsesorten sind zwar als Zusatzinfos schn anzusehen, doch zum Nachschlagen kaum zu gebrauchen (wieso nicht Deutsch?). Dieses Buch wirkt zudem auf den ersten Blick etwas unaufgerumt da auch kein sinnvolles Inhaltsverzeichnis

vorhanden ist. Auch wäre eine Übersicht der Gemsefamilien hilfreich gewesen, leider fehlt auch sowas. Doch gilt es auch noch einige positive Punkte zu erwähnen. Die Rezepte sind typisch Teubner - erste Klasse! Der stabile Plastikschutz lässt das Buch auch mal ohne Reue in der Küche einzusetzen. Rundum ist das neue große Buch vom Gemüse, da es kaum eine Alternative gibt, ein Standard das in keiner (Gastro-)Küche fehlen sollte.

Kurzbeschreibung Gemüse ist aus der modernen und gesunden Küche nicht wegzudenken: Nicht umsonst zeigt sich das leckere Grünzeug als kulinarischer Dauerbrenner. Und das zum einen aufgrund seiner ernährungsphysiologisch so herausragenden Bedeutung, zum anderen aufgrund seiner enormen Vielseitigkeit in der Küche. Nicht nur Gourmets haben entdeckt, wie vielfältig Gemüse - vom leichten Sommersalat bis hin zu deftigem Wintergemüse - zubereitet werden kann. Auch in der Vielfalt an Arten und Sorten präsentiert sich Gemüse fast unbertroffen. Exoten aus aller Welt bereichern die Auswahl zusätzlich. In diesem umfangreichen Band findet sich das Wichtigste über Gemüsearten, Anbaumethoden, Garmethoden und vieles mehr - auch rund um die Küchenpraxis. Eine Vielzahl neuer und klassischer - dazu noch brillant bebildeter - Rezeptideen laden zum Nachkochen ein. Der Verlag über das Buch Gemüse ist aus der modernen und gesunden Küche nicht wegzudenken: Nicht umsonst zeigt sich das leckere Grünzeug als kulinarischer Dauerbrenner. Und das zum einen aufgrund seiner ernährungsphysiologisch so herausragenden Bedeutung, zum anderen aufgrund seiner enormen Vielseitigkeit in der Küche. Nicht nur Gourmets haben entdeckt, wie vielfältig Gemüse - vom leichten Sommersalat bis hin zu deftigem Wintergemüse - zubereitet werden kann. Auch in der Vielfalt an Arten und Sorten präsentiert sich Gemüse fast unbertroffen. Exoten aus aller Welt bereichern die Auswahl zusätzlich. In diesem umfangreichen Band findet sich das Wichtigste über Gemüsearten, Anbaumethoden, Garmethoden und vieles mehr - auch rund um die Küchenpraxis. Eine Vielzahl neuer und klassischer - dazu noch brillant bebildeter - Rezeptideen laden zum Nachkochen ein. Leseprobe. Abdruck erfolgt mit freundlicher Genehmigung der Rechteinhaber. Alle Rechte vorbehalten. Der informative Wartenkunde-Teil gibt - in Wort und Bild - Auskunft über die botanische Einteilung der Gemüsearten und über ihren Anbau. Die Gemüse-Küchenpraxis hilft Hobbyköchen wie Profis mit wertvollen Tipps zum fachgerechten Vorbereiten und Zubereiten von Gemüse in der Küche. Mit umfangreichem Rezeptteil mit vielen neuen und modernen Rezeptideen