

[Free pdf] Essig selbst gemacht

## Essig selbst gemacht

Von Dr. Klaus Hagmann, Dr. Helmut Graf  
\*Download PDF | ePub | DOC | audiobook | ebooks



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrank: #203456 in BcherVerffentlicht am: 2014-08-14Abmessungen: 9.17 x .39b x 6.57l, Einband: Taschenbuch128 Seiten | File size: 37.Mb

**Von Dr. Klaus Hagmann, Dr. Helmut Graf : Essig selbst gemacht** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Essig selbst gemacht:

KurzbeschreibungSauer macht lustig- Basiswissen Essigherstellung Schritt fr Schritt- Essigspezialitten wie Balsamessig und Ansatzessige sowie Rezepte mit Essig- FehlerkompassLust auf Essig? Sie haben reichlich Obst gerntet oder Wein und Most brig und mchten in relativ kurzer Zeit mit einfachen Mitteln grere und auch kleinere

Mengen feinen Essig herstellen? Die beiden Autoren beschreiben die wichtigsten Schritte vom Ausgangsprodukt zum fertigen Essig, geben Ratschläge zur Verfeinerung von Ansatzessigen und beantworten die wichtigsten Fragen, auf die es beim Herstellen von Essig ankommt. Das Essiglexikon klärt über die wichtigsten Essigsorten auf und über 30 Rezepte für und mit Essig laden ein, Essig auch einmal von ganz anderen Seiten zu betrachten. Über den Autor und weitere Mitwirkende  
Dr. Klaus Hagmann, Gppingen, ist Diplom-Lebensmittel-Ingenieur und freiberuflicher Berater zur Fruchtverwertung aus Streuobstwiesenanbau. Dr. Helmut Graf war lange an der Uni Hohenheim im Bereich Bio-, Grund- und Lebensmitteltechnologie tätig.