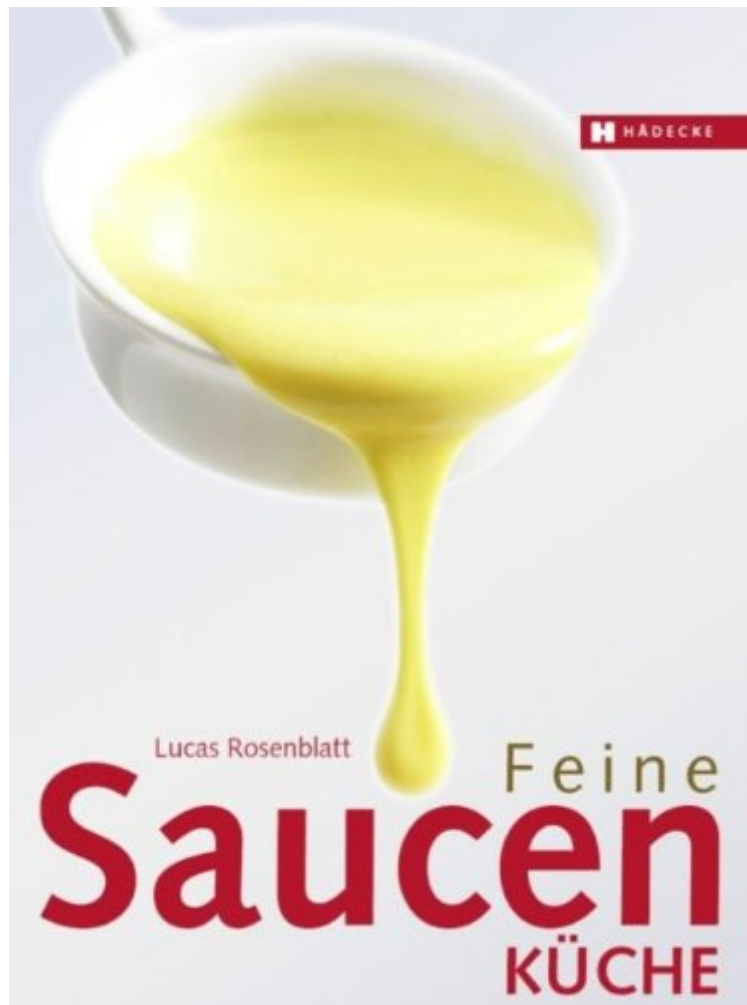


Feine Saucenkche

Von Lucas Rosenblatt

DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #1374256 in BcherVerffentlicht am: 2007-11-02Abmessungen: 11.81 x 1.06b x 8.78l, Einband: Gebundene Ausgabe253 Seiten | File size: 37.Mb

Von Lucas Rosenblatt : Feine Saucenkche before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Feine Saucenkche:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen7 von 7 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Optimale Voraussetzungen fr feine SaucenVon Thorsten WiedauEine gute Sauce macht das Fleisch oder den Fisch erst zur Sensation, sie untersttzt ohne aufdringlich zu sein, rundet ab ohne zu berdecken und sie ist die Basis fr alle wohlschmeckenden Gerichte, dabei bentigt eine gute Sauce noch nicht einmal viele Kalorien. Lucas Rosenblatt zeigt in seinem Buch FEINE SAUCENKCHE die optimalen Bedingungen auf fr das Gelingen einer feinen Sauce.Eine gute Sauce bentigt zu aller erst einmal keine Zusatzstoffe und Haltbarmacher, schon gar keine Stabilisatoren und sonstige Zutaten aus der Hexenkche. Eine gute Sauce muss nicht zwangslufig dick machen und es ist es uerst hilfreich auch den Profis einmal ber die Schulter schauen zu drfen.Der Autor Lucas Rosenblatt zeigt viele Tipps und Tricks und

veranschaulicht in kurzen und übersichtlichen Schritten wie die verschiedensten Saucen auch gelingen ohne das man vom Fach sein muss. Das Buch startet mit Geschmacksgebern und Saucenbindern, wie beispielsweise dem Gemüse- oder Kräuterbündel, geht über zu den Fonds (helle und dunkle Fonds), informiert zu warmen Saucen, kalten Saucen, Spezialsaucen und Dessertsaucen. Wieder einmal muss man dem Food - Fotografen Jules Moser danken, denn Bilder sagen mehr als Tausend Worte und seine Bilder sind echte Klasse. Das selbst das Tomatenpesto als Sauce zählt, war mir neu, empfand ich aber nicht als unpassend. Die Spezialsaucen waren allerdings wirklich jede Seite wert: Chutneys, die berühmte Guacamole, wobei meine eigene Kreation cremiger und homogener ist. Die Spezialsaucen kommen übrigens aus vielen verschiedenen Ländern, man kann also in der Tat etwas dazu lernen und seine Küche bereichern. Der Tofu - Kaffee Hackbraten mit klarer Chilisauce war übrigens die extravaganteste Vorstellung! Ein sehr schönes Buch, das jede Hobbyküche bereichern wird, mit vielen ungewöhnlichen und klassischen Rezepten, sehr schön ausgewogen und informativ. Sehr empfehlenswert!

Pressestimmen ist, wie sie scheint. Deutscher Deister- und Weserzeitung Der Titel ist eine wahre Fundgrube und seinen Preis wert. ekz-Informationsdienst