

(Download free ebook) Pommes de luxe, (inkl. Porzellanschale und Picker)

Pommes de luxe, (inkl. Porzellanschale und Picker)

Von Christine Hager, Ulrike Reihn
ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrang: #182189 in BcherMarke: HeelVerffentlicht am: 2014-10-30Einband:
Taschenbuch80 Seiten | File size: 70.Mb

Von Christine Hager, Ulrike Reihn : Pommes de luxe, (inkl. Porzellanschale und Picker) before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Pommes de luxe, (inkl. Porzellanschale und Picker):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. schnes Set in netter Aufmachung - bewhrte Rezepte mit neuem TouchVon zerigelaDas Buch "Pommes frites - Internationale Rezepte, Dips Tricks" gibt es hier im Set mit einem Pommesschlchen aus Keramik aus dem Haus Ritzenhoff Breker und einen beigelegtem Metallspiechen.Die optische Aufmachung ist sehr hbsch und gelungen. Lust auf "Pommes" macht sie definitiv.= Hinweise =Das Buch liegt mir in der Ausgabe 2013 vor. Es ist broschiert, etwa in DIN-A5-Format gehalten und umfasst 80 Seiten.= Aufbau =Es ist unterteilt in verschiedene Unterthemen:- Einleitendes und Hintergrundwissen zu Kartoffel- und Fettsorten (S. 6 - 19)- "Pommes-Architektur" = Grundrezepte zu "Pommes pur" (S. 20 - 27)- diverse Saucenrezepte, unterteilt "Basics", "Mayonnaisiges", "Tomatiges", "Paprika", "Trendiges" (S. 38 - 55)- Information zu Salzen (S. 56)- Rezepte mit Pommes (S. 58 - 75)- Gemse-"Pommes" (S. 76 - 78)- Ses (S. 79)= Inhalt =- Die einleitenden Informationen bringen einige - zumindest fr mich - neue Informationen. Zuerst war ich sehr skeptisch, ob man zum Pommes-machen tatschlich mehligere Kartoffeln benutzen soll? Tatschlich: Es hat prima funktioniert.Interessant also, aber mir persnlich leider noch zu knapp gehalten: Man htte diese Kapitel noch etwas ausbauen knnen.- Es werden im Folgenden alle Bereiche "rund um Pommes" angesprochen und die "Saucen" nehmen einen nicht unerheblichen Teil des Buches ein. Selbst die Grundrezepte, die auf den ersten Blick eher "gleich" wirken, teilweise auch hnliche Zubereitungsarten haben, berraschen dennoch durch ihr anderes Aussehen. Die "Rezepte mit Pommes" - z.B. "berbackene Pommes" oder der "Pommesburger" sind sicher nicht jedermanns Geschmack. Die senen Rezepte, die den Abschl bilden, bringen dann ganz neue Ideen auf den Teller.= Rezepte =Die Rezepte sind gut beschrieben und ausfhrlich genug. Die Fotos sind ansprechend, aber auch nicht so, dass man als Laie gleich ein schlechtes Gefhl bekommt, weil es zu "perfekt" scheint.Das Buch liefert einerseits konkrete Anleitungen, bietet aber auch Raum fr eigene Kreativitt. Wer allerdings gnzlich und vllig neue oder gar abstruse Ideen erwartet, ist allerdings

falsch. Es sind bewerte Ideen, aber mit interessantem Touch.= Fazit =Insgesamt ein lohnenswertes kleines Bchlein, welches zusammen mit dem hochwertigen Keramiksteller ein tolles Set bildet.Ideal zum Verschenken an alle Pommes-Schtigen!Das allererste Ergebnis (siehe Foto) sah ansprechend aus, war lecker und hat Lust auf mehr gemacht. Mein Sohn war begeistert und hat sogar freiwillig geschlt und geschnippelt - und hat gleich verkndet, er wrde es wieder tun.* Dieses Buch wurde mir als Rezensionsartikel zur Verfugung gestellt. Im Gegenzug verfasse ich eine ausfhrliche Bewertung. Mein Urteil entspricht meiner eigenen Meinung. *1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ich liebe Pommes!Von CatmaniacIch liebe solche Sets! Sie machen einfach Laune!Pommes sind sowieso meine Leidenschaft und schon lange teste ich mich quer durch alle Spezialitten. Hier habe ich nun endlich ein Buch mit passender Rezeptsammlung. Man mag kaum glauben, wie viele verschiedene Arten von Pommes es gibt! Man erfhrt viel Wissenswertes ber Kartoffeln und le das ist schon mal der beste Ausgangspunkt fr perfekte Pommes!Manche sind ein wenig aufwendig, aber das Ergebnis ist dermaen berzeugend, dass man sich hin und wieder doch gern die Mhe macht. Auch die super leckeren Saucen dazu sind hitverdchtig. Und fr alle, die gerne Neues ausprobieren, gibt es auch ganz besonders spezielle Pommes, die nicht aus Kartoffeln gemacht werden. Ich finde dieses Buch echt genial und freue mich auch sehr ber die im Set enthaltene Pommes-Schale aus Keramik und den metallenen Picker.Aber Vorsicht! Wer auch nur zwei, drei dieser Sorten probiert hat, wird an der Pommes-Bude um die Ecke nicht mehr glcklich. Da merkt man dann erst, wer wirklich gute Pommes machen kann. Es sind leider nicht so viele!Von mir bekommt dieses Set die wohlverdienten fnf Sterne!1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Viele Rezepte fr selbstgemachte Pommes + PorzellanschaleVon micra-catDas Pommes-Buch hat nur 80 Seiten, durch die Verpackung im Karton wirkt es deutlich umfangreicher. Das liegt sicherlich daran, dass die darin enthaltene Porzellanschale (von Fa. Ritzenhoff Breker) entsprechend bruchsicher untergebracht werden musste. Sie sorgt gleich fr eine stilsichere Prsentation der Rezeptergebnisse.Vorweg gibt es eine kleine Kartoffelkunde, nicht jede Sorte hat das Zeug zur Pommes-Kartoffel, danach gehts ans Fett, welche Sorte eignet sich zum Frittieren, Braten oder Backen. Voraussetzung zum "Nachkochen" ist auf jeden Fall eine Fritteuse. Es gibt zwar ein paar Rezepte, die im Backofen gemacht werden, aber die Spaghetti-Pommes, Kartoffelkugeln, Pommes-Spiralen (alles aus frischen Kartoffeln natrlich) und viele weitere werden fast alle in der Fritteuse zubereitet.Dazu gibt es jede Menge Rezepte fr passende Dips, Saucen, Gewrzsalze. Ich esse meine Pommes am liebsten ganz klassisch mit Ketchup (aus der Pommes-Schale), aber man kann ja auch mal etwas Neues ausprobieren. Das Buch eignet sich auch gut als Geschenk fr Pommes-Fans.

ProduktbeschreibungPommes de luxe GeschenksetJeder kennt sie, fast jeder liebt sie - und wie einfach das Selbermachen ist, zeigt unser kreatives Pommes-Buch. TK-Tten aufreien und in den Ofen schieben war gestern. Viel leckerer sind selbst geschnittene Belgische, handgemachte Pommes souffls, extravagante Tornados oder filigrane Spaghetti-Nester. Und damit Pommes nicht immer in der Variante "rot-wei" in der Schale landen, zeigen wir Saucen, die so lecker sind, dass die Kartoffelstbchen nicht der alleinige Protagonist bleiben. Wer Stil hat, isst seine Pommes mit Edelstahlpicker von feinem Porzellan. Die hochwertige Geschenkbox beinhaltet alles, was das Herz jedes "Pommesionados" hherschlagen lsst: Porzellanschale von Ritzenhoff Breker, Edelstahlpicker und das Pommes-Kult-Buch mit raffinierten Rezepten und jeder Menge Tipps und Tricks. Informationen zum Buch 80 Seiten zahlreiche Farbfotos 163 x 210 mm Paperback in dekorativer Geschenkbox mit hochwertiger Porzellanschale und Edelstahlpicker ISBN 978-3-86852-948-7

KurzbeschreibungDAS Geschenk fr Pommes-Fans- Liebeserklrung ans Kartoffelstbchen- Hochwertige Geschenkbox mit Porzellanschale von Ritzenhoff und Edelstahlpicker- Originelles Mitbringsel fr "Pommesionados"Das erfolgreiche Pommes-Buch jetzt als exklusives Geschenkset fr alle Pommes-Fans: Pommes rot-wei in Pappschale mit Plastikgabel war gestern. Wer Stil hat, isst die legendren Kartoffelstbchen z.B. veredelt mit Curry-Orangen-Ketchup auf feinem Porzellan mit Edelstahlpicker. Dieses Geschenk-Set ist das ultimative Mitbringsel fr jeden Pommes-Fan! Fr den echten Liebhaber der Kartoffelstbchen gibt es neben dem Buch mit zahlreichen Pommes-Rezepten eine edle Pommes-Schale aus hochwertigem Ritzenhoff-Porzellan und ein Edelstahl-Picker. So genieht man Pommes de Luxe!Kartoffel ist nicht gleich Kartoffel und Fett ist nicht gleich Fett: Das Pommes-Buch im Set fhrt den Fritten-Verehrer erst einmal in die hohe Kunst des Frittierens ein. Dann folgt die Anleitung zum Glcklich-Sein: Ob Pommes con Chili, Pommes Burger, Belgische Pommes mit Thymian und Parmesan oder berbackener Gyros-Pommes-Auflauf - der Fritten-Fantasie ist keine Grenzen gesetzt. Auch die Pommes-Architekturgeschichte wird neu geschrieben: Pommes aufgepoppt, Dynamisch gewickelt oder schwungvoll verdreht, der Pommes-Kenner und -Knnner genieht sein Stbchen eben auch einmal nicht in Stabform. Auerdem werden die frittierten Kunstwerke natrlich nicht mit schndem Ketchup getunt: Mit rund 30 Saucenrezepte knnen Sie Ihre Pommes-Creation krnen! Veredeln Sie Ihr 5-Sterne-Pommes-Men mit Erdnuss-Koriander-Dip, Ingwer-Mayonnaise oder Habanero-Schaum!