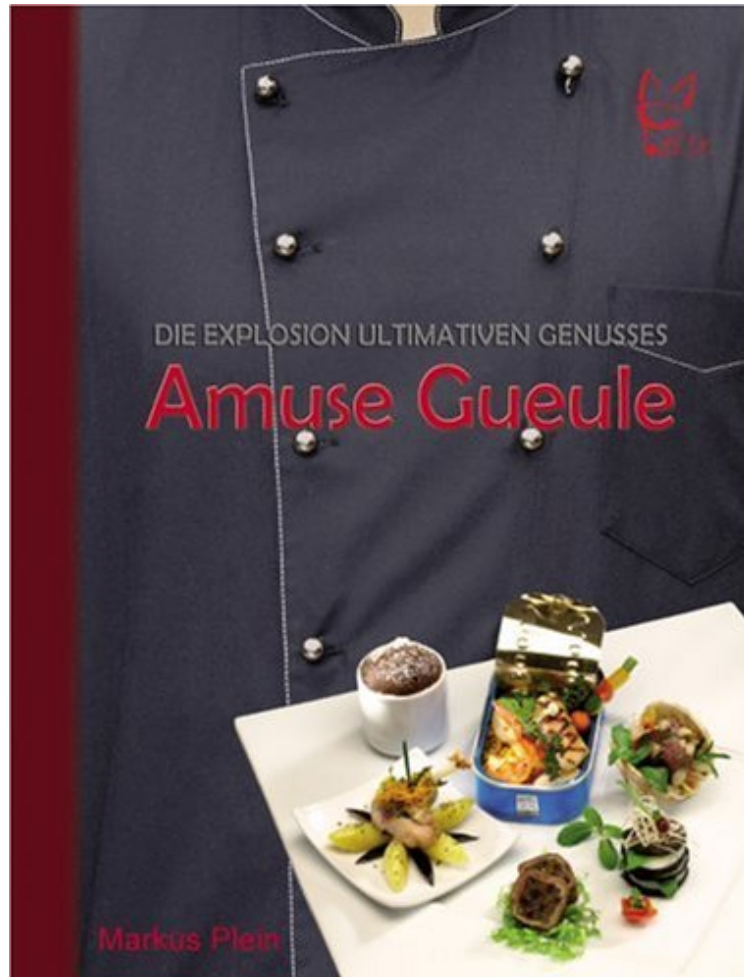


(Read ebook) Amuse Gueule: Die Explosion ultimativen Genusses

Amuse Gueule: Die Explosion ultimativen Genusses

Von Markus Plein

audiobook / *ebooks / Download PDF / ePub / DOC



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #1024150 in BcherVerffentlicht am: 2008-12-18Abmessungen: 10.59 x .59b x 8.07l, Einband: Gebundene Ausgabe144 Seiten | File size: 70.Mb

Von Markus Plein : Amuse Gueule: Die Explosion ultimativen Genusses before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Amuse Gueule: Die Explosion ultimativen Genusses:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen167 von 175 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Allerhchstens MittelmaVon M. SkullsIch weiss nicht, wie die bisherigen anderen, das Buch in den Himmel lobenden Bewertungen zustandegekommen sind, aber sie erscheinen mir mehr als fragwrdeig. zum einen ist die Anzahl der positiven Bewertungen berraschend, zum anderen die Zahl derer, die diese Bewertungen hilfreich fanden (nmlich nahezu alle)... wer das Buch in Hnden hlt wird sofort verstehen, was ich meine.Zunchst einmal zum Formellen:Bereits wenn man das Buch in der Hand hlt, fllt einem auf, dass es keineswegs ein Schmuckstck ist, sondern zwar einen Stoffrcken besitzt, jedoch entweder Foto oder Druck von keiner guten Qualitt sind.Der ertse Eindruck setzt sich dann bei dem chaotischen Layout fort. Das Buch ldt wenig zum Lesen ein, es ist einfach zu unbersichtlich.Teilweise wird fr

berschriften eine Schriftart verwendet, welcher selbst Deathmetal-Gruppen seit 1991 aufgrund ihrer schlechten Lesbarkeit als Bandlogo abgeschworen haben. Die Fotos entsprechen keineswegs den Anforderungen, die man angesichts der heute blichen Foodfotografie stellen kann. Da wird wild mit Winkeln und Beleuchtung herumexperimentiert, was den hektischen Eindruck des Layouts noch verschlimmert. Teilweise sind die Fotos jedoch auch ganz hbsch, jedoch keineswegs sensationell. Die Lobpreisungen fr die Gestaltung seitens meiner Vorrezensenten kann ich deshalb nicht nur subjektiv nicht teilen - diese entbehren jeglicher objektiven Grundlage. Materielles: Grundstzlich gefallen mir die Rezepte ganz gut. Die Tischdekosektion empfinde ich als altbacken und die Anrichtevorschlege auch als ganz schn eigenwillig, aber sei's drum. Wenn ich jedoch den Titel lese und die gebruchliche Interpretation von Amuse Gueule zu Grunde lege, so ist eigentlich das Thema des Buches verfehlt. Es handelt sich grtenteils nicht um Amuse Bouches im eigentlichen Sinne, sondern um kleine (Vorspeisen-)Gerichte. Wenn ich solch einen Gru aus der Kche bekomme, msste ich sptestens das Dessert aus Platzmangel weglassen. Dass wir uns nicht falsch verstehen: Ein gutes Befriedigend ist drin, aber ich werde das Gefhl nicht los, dass hier ein paar Rezensenten etwas sehr euphorisch an ihre Bewertung herangegangen sind. Warum auch immer. Besonders eigenartig ist, dass die vorbezeichneten Rezensenten wohl ausschliesslich Bcher der Fel!x AG bewerten (jeweils mit 5 Sternen) 15 von 16 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. rgerlich Von Pukka Sahib Ich hatte mir so sehr ein gutes Buch ber appetitliche Hppchen gewünscht. Aber dieses Buch erfllt den Wunsch leider gar nicht. Die Rezepte sind hufig ungenau oder sogar unklar geschrieben. Beim Nachkochen entstehen immer wieder Unsicherheiten, die durch den Text verursacht sind. Die Bilder sind auch nicht besonders verlockend. Ein Kochbuch, das ganz schnell wieder auf den Flohmarkt wandern wird. Schade eigentlich. 30 von 34 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ich hab mich tuschen lassen Von A. Grabner Ich kann mich meinem Vorgnger "Skulls" nur anschliessen. Aufgrund der durchaus positiven Rezessionen, war ich mir sicher, dass dieses Buch ein tolles Weihnachtsgeschenk fr mich sein knnte. Aber ich wurde enttuscht! Das einzige was mir wirklich vom Design gefallen hat, war der Einband. Das Layout und die Bilder im Inneren wurden nicht vom einem Profi gemacht. Die Deathmetal-Schrift trifft absolut zu, da begann ich mich schon zu wundern. Die Bilder sind viel zu klein, wobei sie vom Foodstyling wirklich gut gemacht wurden. Ich htte mir dieses Buch gewünscht, damit ich beim "Anrichten" auf den Tellern origineller werde. Aber bei den kleinen nicht hochwertigen Bildern hat man keinen Spa zum Durchblttern. Ob die Rezepte gut sind bzw. schmecken, kann ich nicht beurteilen, da ich es wieder retour geschickt habe.

Pressestimmen Ein Kochbuch, das jeden Kochbegeisterten vor Freude lachen lsst, dass er so etwas kochen darf. (Dr. Sabine Tettenborn) (Signal) Der Spieltrieb steckt an: Schon bei der Lektre der Rezepte bekommt man ein Gefhl fr die Lust am nicht nur geschmacklichen Crossover. (Maren Hoffmann) (manager-magazin.de) Kurzbeschreibung 36 Gnge zum Abendessen? Warum eigentlich nicht! Jetzt halten kleine kulinarische Kunstwerke Einzug in die heimische Kche. Ob zu zweit beim Candle-Light-Dinner oder mit Freunden bei einer Appetizer-Party: mit Amuse-Gueule-Mens liegen Sie absolut im Trend. Amuse Gueules, die kleinen leckeren Hppchen, die ursprnglich in Restaurants der gehobenen Klasse, vor dem eigentlichen Men gereicht wurden, begeistern nicht nur durch das Geschmackserlebnis, sondern durch Ihre kunstvolle Dekoration. Faszinieren Sie jetzt Ihre Gste mit dieser neu entdeckten Feinschmecker-Variante. Markus Plein hat eine Auswahl seiner besten Rezepte zusammengestellt und prsentierte die ausgefallensten Kreationen mit einfachen Mitteln und leicht in der Zubereitung. Das Werk beinhaltet auer Kochrezepten mit Menvorschlgeln und Praxistipps auch Ideen fr Motto-Diners und passende Tischdekorationen. Brillante Foodfotografie.