

(Ebook pdf) Die asiatische Küche: Die 350 besten Rezepte zwischen Orient und Fernost

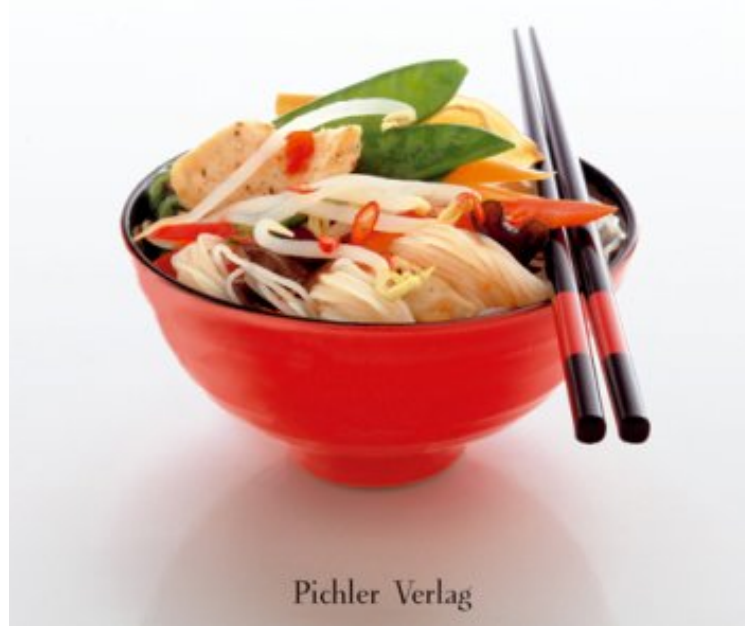
# Die asiatische Küche: Die 350 besten Rezepte zwischen Orient und Fernost


Von Sohyi Kim, Christoph Wagner  
DOC | \*audiobook | ebooks | Download PDF | ePub


Sohyi Kim · Christoph Wagner

## DIE ASIATISCHE KÜCHE

Die 350 besten Rezepte  
zwischen Orient und Fernost



 Download

 Read Online

Produktinformation - Verkaufsrang: #335909 in Bücher Veröffentlicht am: 2007-03-09 Abmessungen: 9.76 x 1.30b x 7.09l, Einband: Gebundene Ausgabe 400 Seiten | File size: 27.Mb

**Von Sohyi Kim, Christoph Wagner : Die asiatische Küche: Die 350 besten Rezepte zwischen Orient und Fernost** before purchasing it in order to gauge whether or not it would be worth my time, and all praised Die asiatische Küche: Die 350 besten Rezepte zwischen Orient und Fernost:

Kundenrezensionen Hilfreichste Kundenrezensionen 13 von 14 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Entdecken der freistlichen Küche Von Rüdiger Lens Ein hervorragendes Kompletwerk: Dieses Buch vermittelt eine perfekten Streifzug durch die gesamte asiatische Kochkunst .Sohyi Kim veranschaulicht schön bebildert die gesamte Küche zwischen Nah- und Fernost ,die Re-zepete sind vielfltig ausgesucht ,schn beschrieben und sehr gut gegliedert

.Allerdings sollte man schongewisse ,geringe Vorkenntnisse mitbringen.Der Hunger kommt schon beim Blttern ,der zugegebennicht geringe Preis geht bei dieser Qualitt voll-kommen in Ordnung .Guten Appetit!5 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. ausfhrliches Standardwerk mit vielen ansprechenden BildernVon EstefaniaDas Buch ist fr jeden Asia Koch-Fan, sowohl fr Neulinge als auch fr fortgeschrittene, ein gutes Standardwerk.Eingeteilt in verschiedene Zutatenrubriken (Schweinefleisch, Gemse, Fisch und Meeresfrchte,...) lsst sich das Buch so gut strukturiert durchblttern, wobei die Rezepte immer wieder mit optisch sehr ansprechenden Bildern ergnzt sind.Zu Beginn erhlt man noch eine Einfhrung ber die asiatische Kche mit ihren Zubereitungsmglichkeiten, etwas geographische Hintergrundinformation und ntzliche Tipps fr den Kochalltag.Ich persnlich esse kein Fleisch, kann aber dieses Buch trotzdem bedingungslos weiterempfehlen,da die Gerichte mit Gemse absolut top sind, und man somit auch normal-essende (also Nicht-Vegetarier) problemlos bekochen,und mit asiatischen Gaumenfreuden berraschen kann.23 von 29 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Gewohnte SpitzenklasseVon M. HtterNach "der guten Kche", "der neuen guten Kche", "das neue Sacherkochbuch", "die Mittelmeerkche", "die Steirische und die Krntnerkche", "die schnelle Kche" usw. legt sterreichs Gourmet- und Kochbuchpapst Christoph Wagner ein neues Werk zusammen mit Sohyi Kim, aus dem wohl bekanntesten Asia Restaurantes der Alpenrepublik - Kim Kocht - vor.Wie blich von Herrn Wagner: ein Kochbuch das zu 100% begeistern mag.Egal ob fr Profis oder Anfnger - die Rezepte funktionieren (was bei Kochbchern sogenannter Kchenstars leider nicht immer der Fall ist!!!)In diesem Buch bekommt man am Anfang gleich einen tollen berblick ber die asiatischen Zutaten, Erklrungen ber diverse Saucen und Produkte aus dem Asia Shop. Tolle Bilder, wie blich sympathische und kurzweilige Anekdoten machen richtig Lust aufs Kochen bzw. Essen!Aber Achtung - das Lesen oder Schmckern im Buch kann lautstarkes Magenknurren auslsen.....;-)

KurzbeschreibungAsien sptestens seit Marco Polo hat dieser geheimnisvolle Kontinent nicht nur Reisende und Entdecker, sondern auch Gaumenabenteurer und Feinschmecker fasziniert. Einen ganz speziellen Zauber auf europische Genieer bt vor allem die ungeheure Vielfalt seiner Kchen aus: von den sen Spezialitten Vorderasiens ber die stark gewrzorientierte Kche des indischen Subkontinents bis zu den Hhepunkten chinesischer Kochkunst, von der unverwechselbaren Meereskche Thailands ber Sushi und Sukiyaki aus Japan bis zu den Reis- und Nudelgerichten der Philippinen. Und lngst haben Asiens Kstlichkeiten auch in heimischen Kchen Einzug gehalten: Frher unerreichbare Gewrze und Aromaten wie Kreuzkmmel, Gelbwurz, Koriander oder Kardamom, Chili- oder Sojasaucen, Shii-Take-Pilze oder Wasabi-Kren sind heute in jedem greren Supermarkt erhltlich. Einer wohlschmeckend-harmonischen Begegnung mit den wunderbaren Genssen aus den Lndern der aufgehenden Sonne steht daher heute kaum noch etwas im Wege vorausgesetzt, man beherrscht die zahlreichen kochtechnischen Fertigkeiten, die mit einer guten asiatischen Kche nun einmal verbunden sind. Wiens Asia-Starkchin Sohyi Kim und Kochbuch-Bestsellerautor Christoph Wagner, die beide die asiatische Kche als facettenreich leuchtendes Ganzes begreifen, zeigen in diesem profunden Standardwerk, wies richtig geht, eindrucksvoll demonstrieren sie die enorme Bandbreite der asiatischen Landes- und Regionalkchen, die doch eine groe gemeinsame Idee verbindet: Ausgewogene Ernhrung ist die beste Voraussetzung fr krperliche und geistige Gesundheit!ber den Autor und weitere MitwirkendeSohyi Kim, geboren 1965 in Pusan, Sdkorea. Private Kochlehre bei ihrer japanischen Mutter, der Besitzerin eines Gourmet-Restaurants in Sdkorea. Mode-Studium an der Modeschule, einige Jahre Modedesignerin mit eigener Bekleidungsline. Dann Rckkehr zur eigentlichen Berufung dem Kochen. Ihre kulinarische Karriere in Wien begann mit einer kleinen Sushi-Bar im 9. Bezirk; seit 2001 kocht Kim in ihrem Wiener Lokal Kim kocht, 2004 erffnete sie Kim kocht, Shop und Studio. Christoph Wagner, geboren 1954 in Linz, studierte Germanistik, Anglistik sowie Kulturelles Management in Wien und ist Kochbuch- und Krimiautor sowie NEWS-Gourmet und Gusto-Kolumnist. Neben dem Krimi Schattenbach erschienen von ihm zahlreiche Standardwerke zum Thema Kochen, Gastrosophie und Kulturgeschichte, zuletzt Das Neue Sacher Kochbuch, Die Steirische Kche und Die schnelle Kche. Weiters ist er Mitherausgeber des alljrlich erscheinenden Wirtshausfhrers Wo isst sterreich?.