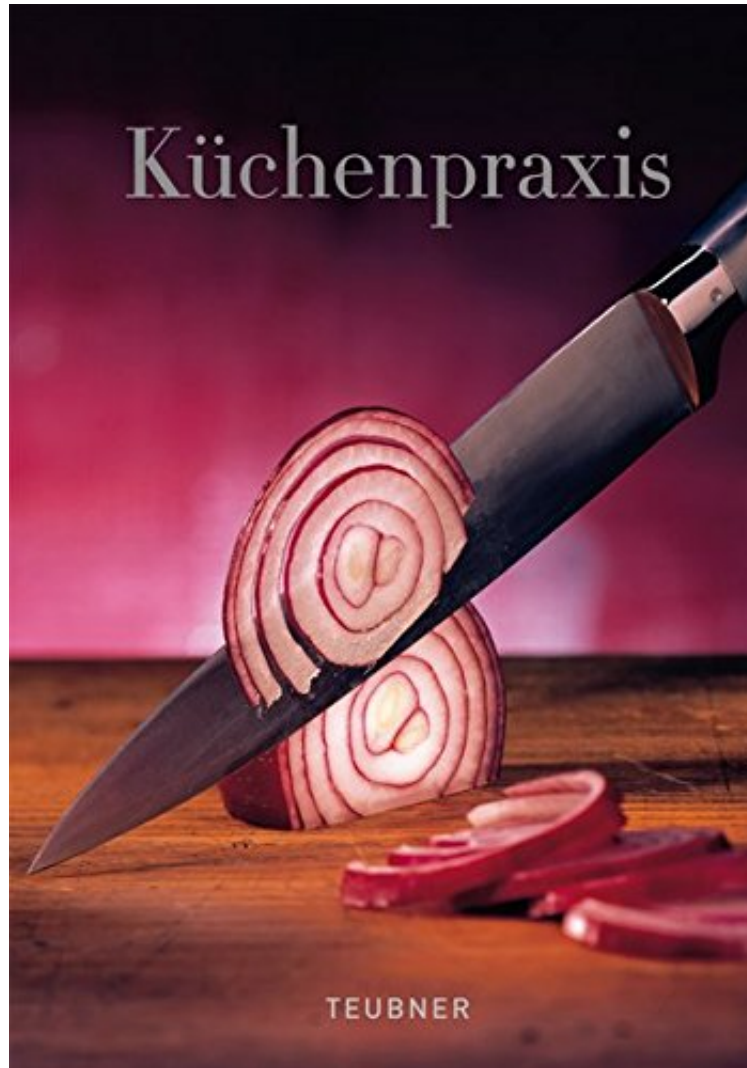


[Free pdf] Die groe Teubner Kchenpraxis

Die groe Teubner Kchenpraxis

Von TEUBNER Verlag
audiobook / *ebooks / Download PDF / ePub / DOC



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #143557 in BcherVerffentlicht am: 2008-09-06Einband: Gebundene Ausgabe608 Seiten | File size: 31.Mb

Von TEUBNER Verlag : Die groe Teubner Kchenpraxis before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Die groe Teubner Kchenpraxis:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Interessant, aber hat unsere Kchenpraxis nicht wirklich verndertVon jensaltHabe dieses Buch als Ansichtsexemplar stark vergnstigt gekauft. Es ist sehr wchtig, hat viele schne Abbildungen, lsst sich schn an einem verregneten Tag auf der Couch durchblttern. Es ist kein klassisches Kochbuch mit Rezepten und wird nun daher nicht mehr sehr hufig benutzt. Es hat unseren Kochalltag nicht wesentlich verndert, da das Nahrungsangebot meistens von den Supermrkten vor-selektiert ist und Kochrezepte eigentlich immer auf die eventuellen Besonderheiten des Gerichts hinweisen.Es gab

beim Lesen einige "Aha-Momente", "so wird das also eigentlich gemacht", oder "so knnte man das auch machen". Fr den vollen Preis htte ich es nicht gekauft, so war es aber mal interessant durchgesehen zu haben. 5 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Sechs Sterne werden hier leider nicht angeboten!! Von W.

Scharfenberger Dass die Bcher aus dem Haus Teubner etwas ganz besonderes sind, drfte sich nicht nur unter Kochbuch-Kennern rumgesprochen haben. Egal, ob es die Aufmachung, die Verarbeitung (Bindung, Papierqualitt etc.) oder die erlesen-ausgefallene Auswahl an Rezepten betrifft. Dieses Schwergewicht fgt sich bestens in die Reihe ein. Es ist bei weitem keine Ansammlung von Rezepten von A bis Z sortiert. Es ist einerseits Warenkunde (endlich wei ich, wie Wasabi aussieht), ein herausragend schner Bildband, so der Leser, die Leserin Spass und Freude an den Ergebnissen hervorragender Food-Fotografen hat. Es wimmelt von praktischen Tipps (von Z-wiebeln schneiden bis A-al vorbereiten) der fnfzehn Spitzenkche, die an dem Werk mitgearbeitet haben. Die Tipps sind allesamt mit erlutenden Fotos versehen. Die Tipps und die ausfhrliche Warenkunde, die ja fr den Einkauf bester Lebensmittel notwendig ist, wird immer wieder durch tolle Rezepte, natrlich ebenfalls farb-bebildert, aufgelockert. Die Rezepte selbst reichen von auf den ersten Blick so profanen Gerichten wie Rot- oder Weikohl bis hin zum Rinderentrecte mit Zitronenverbena-butter. Was fehlt, ist ein Kapitel fr die 'se Fraktion', ber Desserts, Kuchen und Torten ist nichts zu finden. Fr diese Kchenabteilung bietet Teubner ja reichlich Lektre an. Wie heit es auf Seite 5 des Buches: "Kochen ist Genuss". Dieses Buch ist Genuss pur. 31 von 33 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. DAS Kochbuch schlechthin.. Von night_leo.. das in jede ambitionierte Kche geht! Jede Seite dieses fast 4kg schweren Kochwerkes ist seinen Preis wert! Nicht umsonst ist das Buch in der TV-Serie "Die Kochprofis" in ihrem Tour-Bus auf der hinteren Ablage zu erkennen ;-). Obwohl hier ausgewiesene Top- und Sterne-Kche ihr Wissen prsentieren, ist der Inhalt leicht verstndlich und beispielhaft gegliedert und sehenswert illustriert mit zig Schrit-fr-Schritt-Kochanleitungen fr Gerichte, die in entsprechenden Restaurants zu Preisen von deutlich ber 20 Euro offeriert werden ... Angefangen von der umfassenden Warenkunde, ber eine riesige Vielzahl von edlen Gerichten, Tips Tricks, bis hin zur Knigsdisziplin "Saucen" bietet dieses Buch absolut A L L E S fr jeden, der sich selbst und seine Gste mit wahrer Kochkunst verwhnen mchte. Obgleich Kunst bekanntlich von Knnen kommt, bekommt der Leser hier leicht verstndliches Profi-Fachwissen an die Hand, was gleichermaen begeistert und beeindruckt - wer wei denn schon genau, welcher bio-chemische Prozess dafr verantwortlich ist, dass es einem beim Zwiebelschneiden die Trnen in die Augen treibt? Trotzdem bleibt das Buch mit all seinem Wissen stets auf dem "Kochboden" und der Untertitel "Kochen erleben" fasst es perfekt zusammen! Ich bin ein berzeugter Fan der Teubner-Kochbcher und mchte auch den Kauf der Bcher aus der Teubner-Serie "Das groe Buch von ..." absolut empfehlen. Wer die Inhalte dieser ergnzenden Bcher mit der "Kchenpraxis" vergleicht, wird zwei wesentliche Dinge feststellen: es zeigt zum einen, wie umfassend und erschpfend die "Kchenpraxis" gestaltet ist und damit viele andere Kochbcher obsolet erscheinen lsst. Zum Zweiten sind die themenbezogenen Teubner-Kochbcher ein wahrer Fundus an Kochinformationen fr all jene, die sich z.B. mit Saucen oder Fleisch noch detaillierter (und noch professioneller) beschftigen mchten. Es gibt allerdings auch berschneidungen, bzw. Abweichungen mit der "Kchenpraxis" - siehe z.B. die Zubereitung von Rinder-Jus im "Teubner Buch der Saucen". Dies liegt schlichtweg an den individuellen Kochweisen / Philosophien der beteiligten Profikche, die von Buch zu Buch z.T. anders vom Verlag ausgewhlt wurden. Aber noch einmal: wer die "Kchenpraxis" erwirbt, macht alles richtig und wird binnenkrzester Zeit Riesenfortschritte beim Erreichen "hherer Kochweihen" verzeichnen. Und das merkt man nicht nur selbst, sondern es spiegelt sich im Lob Eurer Gste wieder - garantiert!!!

Kurzbeschreibung DAS groe TEUBNER Standardwerk zum Thema Kchenpraxis und Kochtechniken: in neuer opulenter Aufmachung, mit den kchentechnischen Informationen auf dem aktuellen Stand. Die einzigartige Verbindung aus ausfhrlicher Kchenpraxis, Warenkunde, Grundrezepten und neuen, innovativen Rezepten von 15 Spitzenkchen ldt zum Nachschlagen, Informieren und Schwelgen ein. Alle kchentechnischen Arbeitsgnge werden Schritt-fr-Schritt erklrt. Zahlreiche Sonderseiten zu Wissenswertem ber Produkte, grundlegende Kochtechniken und ntzliche Kchengerte.