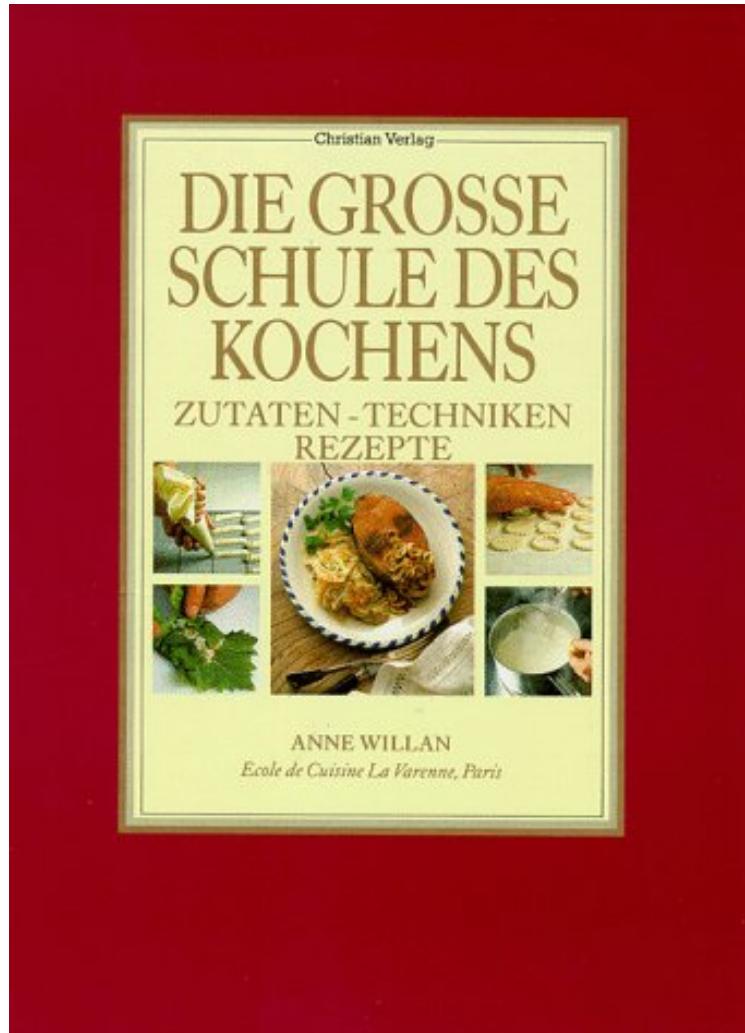


[FREE] Die grosse Schule des Kochens: Zutaten - Techniken - Rezepte

# Die grosse Schule des Kochens: Zutaten - Techniken - Rezepte

Von Anne Willan

\*Download PDF / ePub / DOC / audiobook / ebooks



Produktinformation -Verkaufsrank: #123783 in BcherVerffentlicht am: 1994Einband: Gebundene Ausgabe528 Seiten | File size: 75.Mb

**Von Anne Willan : Die grosse Schule des Kochens: Zutaten - Techniken - Rezepte** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Die grosse Schule des Kochens: Zutaten - Techniken - Rezepte:

Produktbeschreibung[Aus dem Engl. uebertr. von Cornell Ehrhardt und Karin Hirschmann] Ungekuerzte Buchgemeinschafts-Lizenzausg. [1994]. 527 S. : zahlr. Ill. ; 29 cm (nur fuer Mitglieder) O95

.deFr alle, die nicht nur Lust auf Kochen, sondern auch Spa an fundiertem Hintergrundwissen und am Erlernen der

richtigen Handgriffe haben, ist Die grosse Schule des Kochens genau das Richtige. Warum werden in Indien die Gewürze geröstet? In welchen Speisen kann ich den Samtfurbling verwenden? Was passiert, wenn ich Senf koche? Anne Willan hat auf alle einfachen und komplizierten Fragen kurze und prägnante Antworten. Die grosse Schule des Kochens gibt auf über 500 sorgfältig gestalteten Seiten Auskunft über Zutaten und Zubereitungstechniken. In fünf prallvollen Großkapiteln finden sich fundierte Hinweise sowohl zu alltäglichen als auch zu exotischen Nahrungsmitteln. Eingefügt sind köstliche Rezepte, wie Vietnamesische Garnelen-Spieße, Rotkohl-Rouladen oder Lasagne mit Spinat und Ricotta. Das Besondere an diesem ausgezeichneten Kochbuch im Format von ca. 28 x 22 cm liegt im Detail. So sind im Kapitel Mehle, Brote und dünnflüssige Teige nicht weniger als zehn (10!) unterschiedliche Arten, Brote zu glasieren und zu bestreuen abgebildet. Da wird genau gezeigt, wie man Fischfilets zusammenlegt und Kalbsrücken entbeint. Da wird nicht nur der deutsche Schnitt von Rind und Schwein und Co aufgezeichnet, sondern selbstverständlich auch die französischen Variationen. Beim Kapitel Zucker und Schokolade geraten alle Freunde der Köstlichkeiten in Verzückung. Da wird kleinschrittig und durch viele Farbfotos unterstützt, gezeigt, wie man zierliche Karamelkugeln und Schokoladenrollchen und -blätter formt. Und bei all den Leckereien weiß man gar nicht, was man zuerst ausprobieren soll: den mexikanischen Weichkaramel oder doch lieber den Schokoladen-Kastanien-Pavé? Neben all diesen Herrlichkeiten gibt es Tipps zum Konservieren und Einfrieren, zur Mikrowellen-Küche und zu Kuchengarten. Ein Glossar zu kochtechnischen Begriffen ist ebenso selbstverständlich wie ein sorgfältig erstelltes Register und eine Bibliographie. Die grosse Schule des Kochens -- ein Kochbuch, das seinem Titel alle Ehre macht. -- Anne Hauschild

Kurzbeschreibung Dieses umfassende Nachschlagewerk bietet sowohl Anfängern als auch Köchinnen eine Fülle ausführlicher, praxisnaher Rezepte aus der klassischen und der modernen Küche. Darüber hinaus beinhaltet es eine detaillierte Warenkunde sowie Hinweise auf sämtliche Kuchentechniken, macht Serviervorschläge und beantwortet viele Fragen des Einkaufs und einer gesunden Ernährung.