

[Download free pdf] Die gute Kche: Das Beste aus dem sterreichischen Jahrhundert-Kochbuch

Die gute Kche: Das Beste aus dem sterreichischen Jahrhundert-Kochbuch

Von Ewald Plachutta, Christoph Wagner
*Download PDF | ePub | DOC | audiobook | ebooks



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation - Verkaufsrang: #106145 in BcherVerffentlicht am: 1996-07-01Anzahl der Produkte: 1
Abmessungen: 8.27 x .87b x 5.59l, Einband: Taschenbuch368 Seiten | File size: 69.Mb

Von Ewald Plachutta, Christoph Wagner : Die gute Kche: Das Beste aus dem sterreichischen Jahrhundert-Kochbuch before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Die gute Kche: Das Beste aus dem sterreichischen Jahrhundert-Kochbuch:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich.
Perfektes KochbuchVon Plk86Hab mir dieses Kochbuch gekauft, als ich mit meinem Freund zusammengezogen bin

und selbst kochen anfangen musste. Hatte vorher wenig Erfahrung mit dem Kochen und dieses Buch wurde mir empfohlen! Habe danach noch weitere Kochbücher gekauft und auch geschenkt bekommen, muss aber sagen, dass "Die gute Küche" das allerbeste Kochbuch ist, welches ich besitze!!!! Sehr viele Rezepte, alle einfach erklärt, sogar so Traditionsgerichte wie "Semmelknödel" oder ähnliche Beilagen werden schnell erklärt, sodass man daraus schon einige Tricks lernt. Die Zutaten sind alle leicht zu bekommen in einem normalen Supermarkt, keine ausgefallenen Zutaten. Ich koche immer wieder was aus diesem Kochbuch und die Tipps, welche dabei stehen sind auch immer Gold wert. Auch mein Vater besitzt das Buch. Er ist ein leidenschaftlicher Hobbykoch und greift aber immer wieder gerne auf dieses Kochbuch zurück um sich Ideen zu holen. 1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein wichtiger Klassiker Von M. Wessely Ich würde den Plachutta schon unter den Klassikern einreihen. Wir haben das Buch als Hardcover im Eigengebrauch aber auch schon mehrfach verschenkt. Auch das Taschenbuch ist sehr gut umgesetzt und eignet sich sehr gut als Geschenk/Mitbringsel bei Auslandsbesuchen. Ein echter Genuß 1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Das neue Buch musste das alte Buch ersetzen! Von Wolfgang Koschar Meine Gattin kocht nach den Rezepten in diesem Buch schon seit Jahren hervorragende Speisen. Aufgrund vieler Gebrauchsspuren auf dem "alten" Buch haben wir das Buch abermals gekauft, damit es uns erhalten bleibt!

Produktbeschreibung Das Standardwerk österreichischer Kochkunst von Ewald Plachutta, Dreihaubenkoch in Wien, und Christoph Wagner, Österreichs meistgelesenem Gourmetkritiker.

Kurzbeschreibung Das Standardwerk österreichischer Kochkunst von Ewald Plachutta, Dreihaubenkoch in Wien, und Christoph Wagner, Österreichs meistgelesenem Gourmetkritiker. über den Autor und weitere Mitwirkende Christoph Wagner, geb. 1954 in Linz, studierte Germanistik, Anglistik und Kulturelles Management. Er hospitierte bei Peter Zadek, Rudolf Noelte und Jerome Savary in Wien und Bochum. Theaterkritiker, ab 1981 auch als Kulturchef beim Wiener "Extrablatt". Seit 1984 regelmäßige Restaurantkolumnen in verschiedenen Medien. Schrieb zahlreiche Bücher, die meisten davon zu kulinarischen Themen, sowie Kabarett-Programme und Theaterstücke. "Schattenbach" ist sein erster Roman. Wagner wurde für seine Arbeit mehrfach ausgezeichnet. Er lebt in Wien und Linz. Prolog. Abdruck erfolgt mit freundlicher Genehmigung der Rechteinhaber. Alle Rechte vorbehalten. Kochbücher, die über ein allzu kompliziertes Regelwerk verfügen, erweisen sich zumeist als wenig benutzerfreundlich. Ein Kochbuch ist schließlich kein Flughafen, auf dem man nur dann zum richtigen Flugsteig findet, wenn man ein, zwei Dutzend Piktogramme richtig zu deuten versteht. Wir haben aus diesem Grunde versucht, mit Rezepten möglichst freizügig und mit Symbolen aller Art möglichst sparsam umzugehen, um Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, mühseliges Hin- und Herblickern zu ersparen. Damit Ihnen die gute Küche gleich von Anfang an vertraut wie ein lieber alter Bekannter ist, haben wir das Buch nicht etwa nach kalten und warmen Vorspeisen, Suppen, Zwischengängen, Hauptgerichten und Desserts gegliedert, wie es einer klassischen Menüfolge entsprechen würde. Der "Fahrplan" durch dieses Kochbuch ist wesentlich kürzer und übersichtlicher. Er läßt sich mit den Worten "kalt", "warm" und "s" zusammenfassen. Um Ihnen die Arbeit in und mit Ihrer guten Küche so leicht und angenehm wie möglich zu machen, haben wir im Ablauf der Rezepte noch einige weitere "Haltegriffe" angebracht. Unter jedem von ihnen finden Sie daher auch auf den ersten Blick wichtige Informationen. Back-, Koch- und Garungszeiten sind auf diese Weise ebenso hervorgehoben wie Backrohrtemperaturen und ähnliche kochtechnische Angaben. Beilagenempfehlungen und Garniturvorschläge sind ebenfalls detailliert ausgewiesen. Unter vielen Rezepten werden Sie auch noch einen zusätzlichen Absatz mit dem Titel "Mein Tip" antreffen, in dem spezielle Tricks und Kniffe verraten werden.