

(Ebook pdf) Die Kochbibel: 1000 internationale Rezepte + Kochschule + Menplaner

Die Kochbibel: 1000 internationale Rezepte + Kochschule + Menplaner

Von Mit DVD Kochkurs
DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation - Verkaufsrang: #481870 in BcherVerffentlicht am: 2009-09-30Abmessungen: 11.26 x 1.61b x 9.29l, Einband: Gebundene Ausgabe544 Seiten | File size: 52.Mb

Von Mit DVD Kochkurs : Die Kochbibel: 1000 internationale Rezepte + Kochschule + Menplaner before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Die Kochbibel: 1000 internationale Rezepte + Kochschule + Menplaner:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Sensationell gute Zusammenstellung!Von Cocina-EspanyolaObwohl einige der besten meiner Kochbcher ohne Bilder auskommen knnen, liebe ich Fotos in Kochbchern.Denn diese sind zur Inspiration fr was ich kochen soll oder zum Anrichten sehr hilfreich. In Erwartung vieler Bilder kaufte ich mir das vorliegende Buch gnstig gebraucht.Die KOCHBIBEL bietet tatschlich eine unglaubliche Vielfalt an Fotos.Nicht nur die Gerichte sind bebildert, sondern teilweise auch die ntigen Arbeitsschritte.DIE KOCHBIBEL ist eine sehr gelungene Rezeptsammlung voller Klassiker aus der Heimat oder aus vielen beliebten Urlaubsldern. Es gibt die einschlgigen internationalen Klassiker

(Bratkartoffeln, Schnitzel, Paella, Rag Bolognese) aber auch weniger bekannte regionale Varianten (z.B. die katalanische Fideu, schottisches Shortbread). Ich habe beim Lesen sehr viel Neues erfahren und Vergessenes wieder aufgefrischt. Die Beschreibungen der Rezepte sind kurz und eindeutig genug formuliert, auch Küche(-innen) mit wenig Vorkenntnissen werden hier gut klar kommen. Zusätzlich gibt es viele wertvolle Tipps rund um das Kochen bzw. Vor- und Zubereitung, die einem weniger erfahrenen Leser den Küchenalltag erleichtern können. Besonders für Anfänger geeignet sind die beigelegte DVD und im die sich im hinteren Bereich des Buches befindliche Kochschule. Man kann nicht erwarten, dass man nach der Lektüre ein Kochexperte ist, aber man bekommt doch einen wirklich guten und umfassenden Start in die Welt des internationalen Kochens. Inzwischen sind die "KOCHBIBEL" und "Das Gelbe von GU" zu meinem Erstaunen diejenigen Kochbücher geworden, welche ich als erstes aus dem Regal ziehe! Das Gelbe hat nur leider überhaupt keine Fotos. Im Gegensatz zu den (sehr) vielen anderen Kochbüchern die ich besitze, werde ich mit diesen beiden bei einer Rezeptsuche nach einer Zutat oder einem bestimmten Gericht so gut wie immer fündig! Die Verarbeitung, die Bindung und das Papier erscheinen mir sehr wertig und haltbar und entspricht dem hohen Standard anderer DK Bücher. Vor allem weil der Gebrauchswert gemessen an dem Preis so hoch ist, vergebe ich dem Buch volle 5 Sterne und spreche eine eindeutige Kaufempfehlung aus! Das Buch eignet sich bestens als Basissammlung von Rezepten für Anfänger und auch für alle fortgeschrittenen Hobbyköche. Zusammen mit "Das Gelbe von GU", halte ich dieses Buch für ein optimales Standardwerk für alle Hobbyköche(-innen)! 10 von 11 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Sagenhaft! Von KuniDem anspruchsvollen Titel "Kochbibel" wird dieses Werk in vollem Umfang formal und inhaltlich gerecht. Es ist eine nicht enden wollende Quelle der Inspiration und vielleicht noch interessanter für Fortgeschrittene als für Anfänger. Allesamt brauchbare, alltagstaugliche, aber auch viele sehr originelle Rezepte, tolle Aromen, es wird häufig Knoblauch verwendet. Küche: kaufen, schmökern, kochen! 12 von 12 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Die Kochbibel ist ihres Namens würdig. Von Sabine Hunsicker Media-Mania.de Die Auswahl der Gerichte reicht von klassisch bis zu außergewöhnlich. Das "Grundwissen" an klassischen Rezepten wird jedoch mehr als abgedeckt. Wer auf der Suche nach einem guten Grundkochbuch ist, wird hiermit nicht fehlgehen. Die Anleitungen sind gut erklärt und aufgrund der Kochschule eignet sich die Kochbibel auch für Kochanfänger. Der Menplaner macht es sehr einfach, Rezepte zu planen. Besonders die Miniaturfotos können gefallen - so kann man gut planen, ohne alle Rezepte mühsam nachschlagen zu müssen. Die Zubereitungszeiten stellen ebenfalls sicher, dass man sich nicht brennt und direkt mit einplanen kann, wie lange man für ein gegebenes Gericht braucht. Vor allem für Kochanfänger, die noch nicht viel Erfahrung im Planen eines gesamten Menüs haben, ist dies hilfreich. Die DVD ist gut gemacht. Hier ist nur zu bemängeln, dass doch nur ein Bruchteil der Kochtechniken enthalten ist. Die Kochbibel ist ihres Namens würdig: Sie enthält eine Unmenge an Rezepten unterschiedlichster Fasson und dazu viele weitere nützliche Informationen. Besonders die Kochschule kann begeistern, zumal auch so mancher erfahrene Koch hier noch etwas lernen kann. Einfach topp!

Pressestimmen Solche Kochbücher braucht die Welt. Pünktlich zum bevorstehenden Osterfest freut sich der Dorling Kindersley Verlag über die Auszeichnung als Kochbuch des Monats April 2010. Die Begründung zeigt die Begeisterung der Jury für dieses opulente Werk: Ach du dickes Ei: Kochbibel als Titel mein Gott, wofür das Buch der Bücher alles herhalten muss. Ein Kommerzschinken? Die Jury hat weggeguckt ... und sich geirrt, Asche auf unser Haupt. Denn auf dem Küchentisch liegt nicht nur Masse, sondern, Überraschungsei, auch Klasse: Dieser Omnibus birgt Wahnsinns 1000 Rezepte im Bauch, klug zusammengestellt und so bebildert, als hätten wir gekocht: neue neben altbekannten, klassische Käsemakkaroni neben Nudeln Singapur, backbarer Blumenkohl neben einem entmufften Rosenkohl mit Orange. Zur Wahl stehen Muscheln in Weißwein oder ein Curry mit Meeresfrüchten und Kokosmilch. Zu Gromutters Marmorkuchen aus dem Napf gesellt sich eine Birnentorte mit Mascarpone. Solche Kochbücher braucht die Welt: 1000-mal Abwechslung plus eine ausführlich bebilderte Kochschule im Anhang. Und, als Krönung, eine Stunde Kino auf DVD. Sie zeigt die Grundtechniken des Kochens, Schnippelns und Zubereitens. Von einem Koch in blauenweiser Jacke so bilderbuchschön und gründlich demonstriert, wie es uns noch keine vorhergehende Fernsehkochshow je hat angeeignet lassen. Kurzum, vier Dinge braucht die gute Küche: die Emphase des Kochs, frische Produkte, scharfe Messer und die Kochbibel. Hausbuch nannte man solche eine Ideengrube früher. Für den Buchhändler ein Brotartikel, für den Kochanfänger schlicht das gefundene Fressen. (Frank Brunner) (Das Kochbuch des Monats wird prämiert vom Institut für Koch- und Lebenskunst in Leipzig und Frankfurt am Main mit Unterstützung der Allgemeinen Hotel- und Gastronomie-Zeitung und dem BuchMarkt.) Kurzbeschreibung Rezeptsammlung, Kochschule und DVD-Kochkurs in einem: "Die Kochbibel" ist das Standardwerk für alle, die täglich kochen und nach kreativen Ideen für eine abwechslungsreiche Alltagsküche suchen. Rund 1000 internationale Rezepte zeigen das passende Gericht für jede Gelegenheit. Für die schnelle Orientierung sorgen mit Rezeptfotos bebilderte Überblicksdiagramme, die alle Gerichte nach praxisrelevanten Kategorien wie z.B. "fettarm", "vegetarisch" oder "unter 30 Minuten" einordnen. Spezielle Tipps und Rezeptvorschläge für die Zubereitung von häufigen Zutaten wie Fisch, Fleisch oder Kartoffeln machen "Die Kochbibel" besonders alltagstauglich. Und damit auch alles garantiert gelingt, werden alle wichtigen Kochtechniken im Kochkurs

auf der DVD Schritt für Schritt erklärt.