

(Read free) Das Blaue Kochbuch

## Das Blaue Kochbuch

Von EW Medien und Kongresse  
audiobook / \*ebooks / Download PDF / ePub / DOC



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrank: #44540 in BcherVerffentlicht am: 2011-11-01Einband: Gebundene Ausgabe592 Seiten | File size: 26.Mb

**Von EW Medien und Kongresse : Das Blaue Kochbuch** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Das Blaue Kochbuch:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. KlassikerVon EleaEin Klassiker, den ich schon seit 1980 kenne und lieben gelernt habe.Keine Schnrkel und Besserwisserei, sondern Basiswissen im Kochen und Backen, die so oft vergessen werden.Einfach und kluge Tipps Essen zu bereiten und mir ist in all den Jahren noch nichts daneben gegangen.Dieses Buch ist bearbeitet und der neueren Zeit angepat.Deshalb habe ich dieses Buch meiner Tochter, die ausgezogen ist geschenkt.0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Weil ich um Wissenserweiterung bemht bin habe ich mir dieses Kochbuch neueren Datums zugelegtVon KundeWeil ich ein altes blaues Kochbuch mit starken Gebrauchsspuren habe, wollte ich

auch mal das neueste blaue Kochbuch besitzen und vergleichen was sich von damals zu heute ge.- oder verndert hat. Das Grundlegende in Punkto kochen ist in etwa geblieben aber es sind nun neue Kochherdeim Gebrauch und manches andere Rezept. Ich finde sehr empfehlenswert um ein altes Kochbuch zu ersetzen. Auch zum Verschenken geeignet, der seine Kochknste verbessern will, was Freude ausgelst hat.3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Grundlagen und super GerichteVon BonyzuKam super schnell das Buch. Hab es mir fr meine Ausbildung geholt und es ist alles super schn beschrieben. Selbst wie man einen Fisch ausnimmt. Viele verschiedene Grundlagen von a bis Z .

KurzbeschreibungVom Anfnger bis zum Kochprofi und l auch in der hauswirtschaftlichen Ausbildung. Alles rund um das Kochen und Backen ideal auch in der Gstebewirtung. Appetit auf mehr?ber 600 abwechslungsreiche Rezepte von Grundrezepten, Klassikern, internationaler Kche bis hin zum Partybffet. Alle Rezepte mit Nhrwertangaben sowie Tipps und Variationsmglichkeiten. Aktuelles WissenAusfhrlicher Ratgeber- und Warenkundeteil mit Wissenswertem zum sinnvollen Einsatz von Elektrogerten, z.B. Elektroherd, Dampf-Gargert und Mikrowelle; Erluterung der Garmethoden, Beschreibung der wichtigsten Lebensmittel mit praktischen Tipps zu Einkauf und Zubereitung sowie ntzliche Hinweise zu Kochgeschirr und Kchenhelfern. Die richtige ErnhrungWer knnte dies kompetenter beantworten als die Deutsche Gesellschaft fr Ernhrung e.V., die DGE. Sie hat es im Blauen Kochbuch in einem umfangreichen Kapitel getan.Der neue Abschnitt Ernhrung bei Gesundheitsstrungen und ernhrungsmittbedingten Krankheiten gibt einen ersten kompetenten berblick ber Krankheitsbilder und deren ditetische Behandlung.Auszug aus dem Inhalt: Wissenswertes ber die richtige Ernhrung Elektrogerte zur Nahrungszubereitung Garverfahren Vorspeisen Suppen und Eintpfe Salate Fisch, Fleisch, Wild und Geflgel Mal was anderes Sspeisen und Getrnke Backen Gstebewirtung leicht gemacht Haltbarmachen von Lebensmitteln