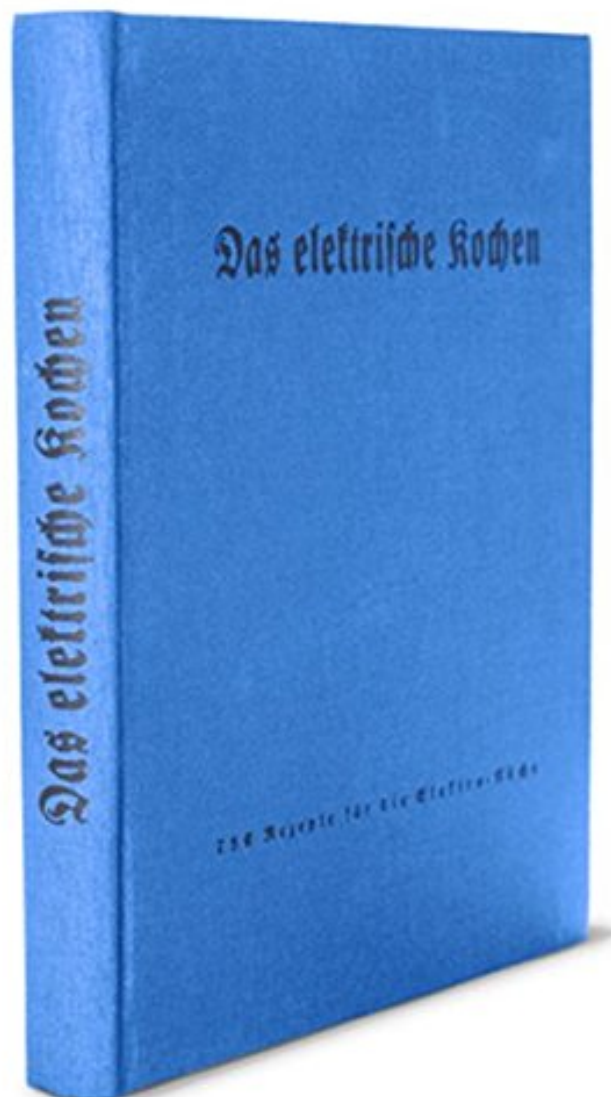


[Download] Das Elektrische Kochen

Das Elektrische Kochen

Von EW Medien und Kongresse

*Download PDF | ePub | DOC | audiobook | ebooks



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #471910 in BcherVerffentlicht am: 2015-10-01Format:
FacsimileEinband: Gebundene Ausgabe256 Seiten | File size: 66.Mb

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

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Alte Ausgabe, NachdruckVon S. GeorgeFr die ambitionierte Hobbykchin, die sich fast nie nach Rezepten richtet und fremdIndische Kochbcher nur als Anregung benutzt, ist dieses Kochbuch ein absolutes Muss. Man erfahrt alles ber smtliche Grundrezepte, Garzeiten und unbedingte Zutaten. Klasse. Lustig ist es, die Stterlin-Schrift jeweils zu

entziffern, oder sich mit altmodischen Begriffen auseinanderzusetzen, aber ansonsten ist es immer noch aktuell. Das Buch gibt es auch in neuer Ausgabe in normaler Schrift, unbedingt zu empfehlen; mein Exemplar ist nach 25 Jahren leicht zerfleddert :-)) 1 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Falsch bestellt Von Customer wollte die neueste und aktuelle Ausgabe bestellen (verschenken). Lesen mte man knnen. ffne das Buch-Schreck und dann toll. Alte Rezepte die teilweise nicht mehr in den neueren drin sind .Es bleibt in meinem Schrank.

Kurzbeschreibung Das elektrische Kochen erschien im Juni 1936 mit dem Ziel, an das moderne Kochen mit Strom heranzufhren. Diese Verknpfung von Energieeffizienz und praktischen Rezepten besteht bis heute und findet sich auch in der 55. Auflage Das Blaue Kochbuch wieder. Viele der Tipps und Tricks zum Energiesparen sind immer noch aktuell. Zu seinem 80. Geburtstag erscheint Das elektrische Kochen nun als Faksimile der Originalausgabe mit wertvollem Leineneinband und Prgedruck. Stbern Sie in den historischen Rezepten und entdecken Sie traditionelle Gerichte oder auch das eine oder andere vergessene kulinarische Highlight. Aus dem Vorwort: Das Bchlein bringt viele alte Familienrezepte, die jedoch zum grten Teil abgndert wurden, da sie mit ihren reichen Zutaten und scharfen Gewrzen nicht mehr den Forderungen der heutigen Ernhrungslehre entsprechen. Gleichzeitig wurde damit den Wnschen der meisten Hausfrauen Rechnung getragen, gutschmeckende Gerichte ohne kostspieligen Aufwand herstellen zu knnen. () Mge diese Bchlein den elektrisch kochenden Hausfrauen jederzeit ein guter Ratgeber sein und sie in die Lage versetzen, in den vollen Genu der Vorzge des elektrischen Kochens zu kommen. Aus dem Inhalt: Vor Gebrauch des Kochbuchs zu lesen! 10 Gebote fr den Elektroherd Suppen: salzig und s Tunken: salzig und s Kle Quellgerichte Gemse und Gemsesalate Kartoffeln Vorspeisen Eintopfgerichte Fische Pfannengerichte: salzig und s Eierspeisen Schmorgerichte Fleisch in Tunke Braten Wildbraten Geflgel Puddings und Auflufe: salzig und s Flammeris und Kremspeisen Kompotte Backwerk Das Einmachen Der Bratofen als Kochhilfe Wasser- und Milchkochen, Wasserkochereinsatz Das Grillen Der Khlschrank