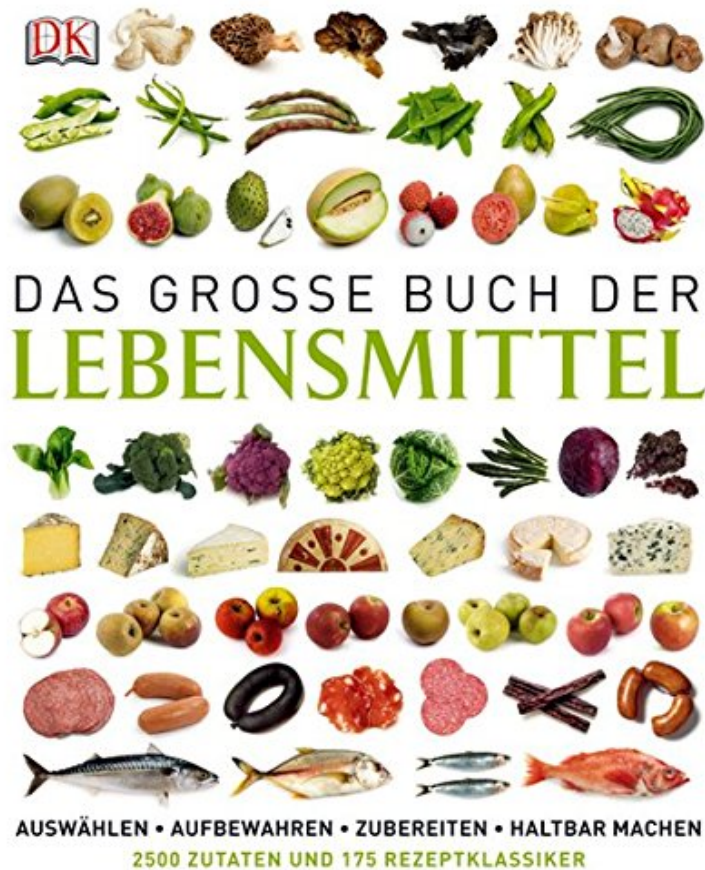


[Read and download] Das groe Buch der Lebensmittel: auswhlen aufbewahren zubereiten haltbar machen genieen

## Das groe Buch der Lebensmittel: auswhlen aufbewahren zubereiten haltbar machen genieen

Von Dorling Kindersley

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



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrang: #142134 in BcherMarke: Dorling KindersleyVerffentlicht am: 2011-09-01Abmessungen: 11.18 x 1.57b x 9.25l, Einband: Gebundene Ausgabe544 Seiten | File size: 66.Mb

**Von Dorling Kindersley : Das groe Buch der Lebensmittel: auswhlen aufbewahren zubereiten haltbar machen genieen** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Das groe Buch der Lebensmittel: auswhlen aufbewahren zubereiten haltbar machen genieen:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen12 von 12 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Man lernt immer was dazuVon Tamara PethDurch Zufall hab ich das Buch entdeckt, toll aber zu teuer befunden, es weggelegt....um zurck zu gehen, einen 2ten Blick hinein zu werfen um es dann doch zu kaufen.Ich besitze einige Fachbcher ber's Backen, Einmachen, Kochen, dazu bin ich Kauffrau in einem Biohandel (was ich damit sagen mchte: Beruflich und privat bilde ich mich in Sachen Lebensmittel gerne weiter und dieses Buch beinhaltet einfach enorm viel) Ich hab hier und da einiges lernen knnen, mich ber einige Informationen gefreut die ich schon wusste, die in vielen Bchern aber nicht zu finden sind.Es ist gut strukturiert, mit den vielen Bildern nicht langweilig und/oder

trocken, es gibt einige Randinformationen und es ist recht gut zusammengefasst. Es gibt so viele Lebensmittel die einfach untergehen obwohl sie so lecker und gesund sind. Auer Kartoffeln, Mhren, Auberginen und Zucchini gibt es so viele Gemsesorten, so viel Obst. Von den beschriebenen Fischarten kannte ich die wenigsten, es wird beschrieben woher welches Stck Fleisch kommt, wie es am besten verwendet wird. Neben Fisch, Fleisch, Krutern etc gibt es weitere Kapitel ber's haltbarmachen, lagern....wissen Sie warum Obst geschwefelt wird, warum Instand-Haferflocken besonders schnell weich werden, bei welchem Fleisch man mit oder gegen die Faser schneiden sollte und welche Kruter man nur frisch verwenden sollte weil sie beim trocknen zuviel Aroma verlieren? Also ich bin einfach nur begeistert, da hat sich jemand richtig viel Mhe gegeben => 2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Mehr erwartet Von Michaela Moritz Das Buch ist an fr sich nicht schlecht ist auch sehr schn gestaltet. Wer aber etwas ber die Herkunft, Saison, Lagerung der Obst und Gemsesorten,... wissen mchte ist leider hier falsch. Verarbeitungshinweise also Rezepte bekomme ich auch wo anders her. 15 von 16 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Fehlkauf, trotzdem schn! Von Paul Ein schnes Buch mit vielen schnen Bildern. Auch die kurzen Steckbriefe zu den Lebensmitteln sind interessant und nicht selten berraschend, die Rezepte scheinen einfach zu realisieren. Ein Buch zum kurzweiligen Schmckern und Staunen. Was es alles gibt! Leider wurde ich bei der Auswahl zu diesem Buch zu sehr von dem Untertitel: "auswhlen - aufbewahren - zubereiten - haltbar machen - genieen" angesprochen und prompt enttuscht. Denn all das kommt viel zu kurz, wird nur angerissen und steht in seiner (fehlenden) Ausfhrlichkeit in keinem Verhlnis zur Vielfalt der Abbildungen von Lebensmitteln, die es zum groen Teil vermutlich eh bei uns, wenn berhaupt, nur in sehr ausgesuchten Feinkostliden, zu bekommen sind. Seitenweise Abbildungen von z. B. len in Glasschlchen mag eine gewisse visuelle Esthetik ausstrahlen, auch wenn sie alle mehr oder weniger gleich aussehen, beinhalten aber sehr wenig ntzliche Information. Fazit: Ein wirklich schnes Lebensmittel-Bilderlesebuch, garniert mit netten Kurzinformationen. Wer sich ber den praktischen Umgang mit den bei uns "gngigen" Lebensmitteln informieren will und diese "auswhlen - aufbewahren - zubereiten - haltbar machen - genieen" will, knnte von diesem Buch enttuscht werden.

Produktbeschreibung ausgewhlen - aufbewahren - zubereiten - haltbar machen. 2500 Zutaten und 200 Rezeptklassiker Gebundenes Buch Wie filetiere ich eine Grapefruit? Wie erkenne ich, dass ein Fisch frisch ist? Welche Gartetechnik eignet sich fr welchen Fleischschnitt? Wie sieht eine frische Kurkuma-Wurzel aus? Und was ist eigentlich Verjus? Ob Fisch, Fleisch, Gemse, Nsse, Samen, Gewrze, Milchprodukte, Obst oder Getreide: Auf 544 Seiten und mit rund 2500 brillanten Fotos stellt diese Enzyklopdie die ganze Welt der Lebensmittel vor. Von internationalen Food-Spezialisten recherchierte Texte machen dieses Buch zu einem wissenschaftlich fundierten Nachschlagewerk. Es informiert ber richtiges Einkaufen, Aufbewahren, Zubereiten und Haltbarmachen von Lebensmitteln - mit vielen Step-by-Step-Fotos. Auerdem verrt es 200 internationale Rezepte, die garantiert Appetit machen. Ein absolutes Muss fr alle Einsteiger und Kchenprofis, die mehr ber gutes Essen wissen wollen!

Kurzbeschreibung Wie filetiere ich eine Grapefruit? Wie erkenne ich, dass ein Fisch frisch ist? Welche Gartetechnik eignet sich fr welchen Fleischschnitt? Wie sieht eine frische Kurkuma-Wurzel aus? Und was ist eigentlich Verjus? Ob Fisch, Fleisch, Gemse, Nsse, Samen, Gewrze, Milchprodukte, Obst oder Getreide: Auf 544 Seiten und mit rund 2500 brillanten Fotos stellt diese Enzyklopdie die ganze Welt der Lebensmittel vor. Von internationalen Food-Spezialisten recherchierte Texte machen dieses Buch zu einem wissenschaftlich fundierten Nachschlagewerk. Es informiert ber richtiges Einkaufen, Aufbewahren, Zubereiten und Haltbarmachen von Lebensmitteln - mit vielen Step-by-Step-Fotos. Auerdem verrt es 200 internationale Rezepte, die garantiert Appetit machen. Ein absolutes Muss fr alle Einsteiger und Kchenprofis, die mehr ber gutes Essen wissen wollen!