

(Download) Das grosse Frankfurter Kochbuch

Das grosse Frankfurter Kochbuch

Von Evert Kornmayer

DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



 Download

 Read Online

Produktinformation - Verkaufsrang: #352321 in BcherMarke: KornmayerVerffentlicht am: 2012-03-14Abmessungen: 10.98 x 1.57b x 8.46l, Einband: Gebundene Ausgabe512 Seiten | File size: 29.Mb

Von Evert Kornmayer : Das grosse Frankfurter Kochbuch before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Das grosse Frankfurter Kochbuch:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ansatz gut - Ausfhrung najaVon Martin BlumAls eschter Hesse habe ich mir dieses Kochbuch gekauft um unseren Gsten die ganze Bandbreite der Frankfurter Kche prsentieren zu knnen. Kurz gesagt: guter Ansatz, wie bereits an anderer Stelle erwht: die Fotos sind zwar hochwertig aber nicht unbedingt Appetit anregend. Die Gerichte schmecken besser als sie aussehen. Was aber gar nicht geht sind die vielen Fehler im Buch. Mal fehlen Zutaten in der Zutaten Liste, werden aber im Rezept erwht, ein anderes mal soll man die Fritteuse auf 750 Grad aufheizen - es fehlt der Hinweis, auch gleich die Feuerwehr zu verstndigen :-) usw.Hier wurde etwas mit der heien Nadel gestrickt, wahrscheinlich um auf der"buy local/cook local" Welle mit zu schwimmen. Schade eigentlich. Die 20 Euro sind nicht so gut angelegt.1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. wunderbar bodenstndigVon WuchtbrummeIch habe mich in dieses

Kochbuch schlicht verliebt. Man findet machbare preiswerte bodenständige Rezepte, die mit einfachen Zutaten wirklich schmackhafte Hausmannskost zaubern. Seit fast 6 Monaten probiere ich mal dies mal jenes aus und noch keines der Rezepte ist gefloppt. Die Bilder finde ich sehr ansprechend. Man sieht auf den ersten Blick, ob eine Speise einem liegt oder nicht und es wird komplett auf Deko verzichtet, die nicht zu den Rezepten und deren Zubereitung gehört. 2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Zwiespalt Von Roland Kniel Zum Glück sind die Rezepte viel besser als die Bilder. Appetitanregend sieht anders aus. Die Freude am Ausprobieren sollte einem aber nicht abhanden kommen.

Produktbeschreibung Gebundenes Buch Inhalt: Einleitung Maßeinheiten Mengenangaben Auswahl Verwendung der Zutaten Rezeptteil Vorspeisen Snacks Suppen Fleisch Fisch Co. Gemüse Pasta Soen Dessert Backwaren Anhang. Der Autor Evert Kornmayer hat historische Rezepte aus alten Kochbüchern des Archivs des Frankfurter Museums für Tafelkultur und moderne Küchenklassiker neu angerichtet. Die einzelnen Kapitel enthalten Rezepte für mehr als 70 Spezialitäten - für jeden Gaumen, für jeden Geschmack. Und natürlich echt frankfurterisch. Als Leser dieses Frankfurter Kochbuches sind Sie selbst leidenschaftliche/r Köchin/Koch oder zumindest leidenschaftlicher Genießer. Damit sind Sie ein Teil unserer Gemeinschaft von Menschen, die sich um bewusste, gesunde Ernährung bemühen und gutes Essen genießen. Und damit sind Sie natürlich auch Teil einer Gemeinschaft, die der Stadt Frankfurt am Main und ihrem Einsatz für die Kochkultur viel zu verdanken hat. (Aus dem Vorwort von Stefan Wohlfeil). Wen Gott liebt, dem gibt er Wohnung und Nahrung in Frankfurt. Dieses Zitat von Johann Hermann Diehlhelm beschreibt treffend die tiefe Verbundenheit der Frankfurter mit ihrer Küche. Mit einem Vorwort von Stefan Wohlfeil, Präsident des Verbands der Küche Deutschlands Genießen in Frankfurt von Joachim Btz, Chef de Cuisine der Genuss-Akademie Frankfurt

Kurzbeschreibung Die Stadt der Kaiserkrönungen war berühmt für ihre Küche, und die Hotel- und Restaurantküchen waren legendär. Für die Bürger der Stadt gab es aus Anlass der Kaiserkrönungen den berühmten Ochsen am Spieß. Er wurde traditionell mit Bratwürsten gefüllt und auf dem Römerberg zubereitet. Die Liste der internationalen und prominenten Liebhaber der Frankfurter Küche ist lang und reicht von Napoleon (Bethmännchen) und Marie (Brenten) über Bismarck (Frankfurter Würstchen) bis hin zu Goethe (Speckpfannkuchen). In der Mitte des vergangenen Jahrhunderts wurden Küche, Apfelwein und Mundart über die Grenzen Hessens erneut berühmt, als Heinz Schenk im Blauen Bock die Zuschauer an den Fernsehgeräten zu Gast hatte. Die Wochenmärkte auf zahlreichen Plätzen der Stadt sind ebenso kulinarische Highlights wie die Kleinmarkthalle. Neben frischem Obst und Gemüse, Käse, Fleisch- und Wildspezialitäten aus dem Umland findet man auch stets die Krüter für die Frankfurter Grüne Soße. Sie stammen vorzugsweise aus dem Frankfurter Stadtteil Oberrad, wo sie von den Gartenbaubetrieben, frisch geerntet und in die typische weiße Papierrolle verpackt, zu den Marktständen gelangen.