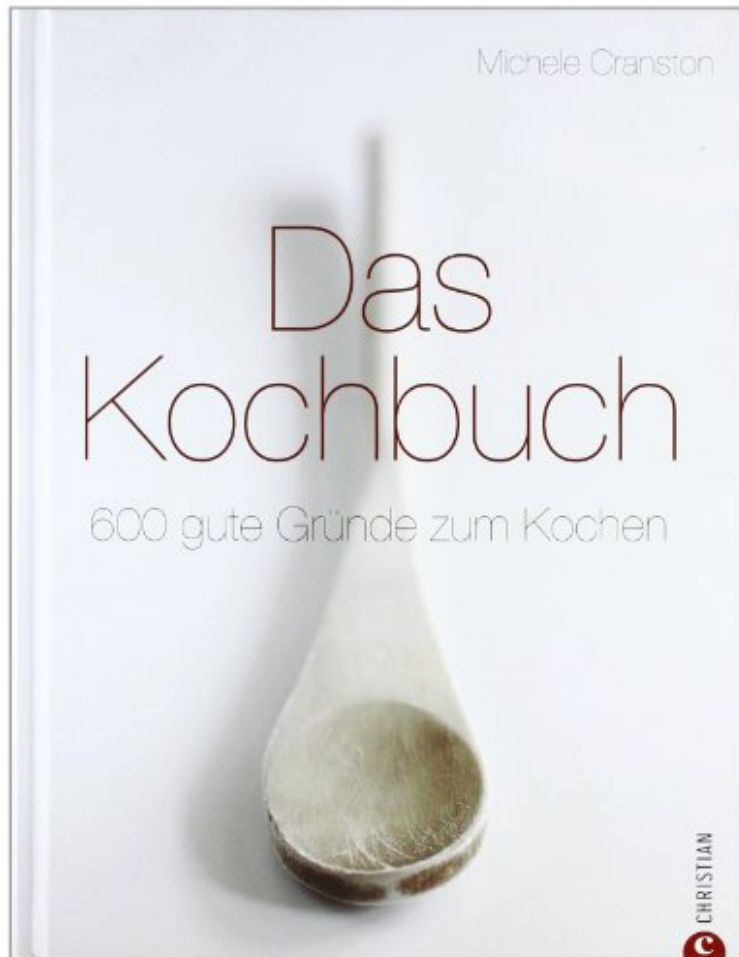


(Download free ebook) Das Kochbuch: 600 gute Gründe zum Kochen

## Das Kochbuch: 600 gute Gründe zum Kochen

Von Michele Cranston

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



 Download

 Read Online

Produktinformation - Verkaufsrang: #149910 in BcherVerffentlicht am: 2011-09-06Abmessungen: 10.59 x 1.42b x 8.31l, Einband: Gebundene Ausgabe400 Seiten | File size: 66.Mb

**Von Michele Cranston : Das Kochbuch: 600 gute Gründe zum Kochen** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Das Kochbuch: 600 gute Gründe zum Kochen:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. ein guter grund mehr zum kochenVon frenchquarterDieses Kochbuch ist nicht nur eines unter vielen. Es ist wirklich ein Kochbuch, das unter vielen herausragt.Hardcover und sehr gutes Papier sowie sehr guter Druck. Am Material wurde hier nicht gespart und auch die Bilder sind sehr gut und auch zudem sehr anschaulich.Doch wie bei allen Bchern kommt es hier nicht ausschlielich auf das uere an, obwohl das Auge in diesem Falle zwar nicht mitisst, aber doch gekitzelt werden mchte. Auch, und gerade bei einem Kochbuch kommt es auf den Inhalt an.'Das Kochbuch-600 gute Gründe zum Kochen' heit es vollmundig auf dem Deckel des Einbands. Und es wird nicht zu viel versprochen. Was sich zwischen diesen beiden Deckeln verbirgt, ist sein Geld allemal wert. Gegliedert in mehrere Kapitel, angefangen vom Frhstck ber Teatime bis zu den Desserts findet sich alles, was den Gaumen und den Magen erfreut. Selbst

Cocktails bekommen ein eigenes Kapitel. Es gibt Tricks und Kniffe, die einem das Kochen erleichtern sollen. Alles ist sehr anschaulich beschrieben, dass selbst ein Laie etwas damit anfangen kann. Schliesslich ist es ja kein Kochbuch für Profis. Und, was ich vor allem sehr gut finde, es finden sich hier Rezepte der neuen Küche ebenso wie die Standards und Klassiker. Da ist etwas für jede Generation dabei und jeder kann noch etwas lernen. Ein Kochbuch sozusagen für alle Generationen und geschrieben für alle. Im Grunde genommen gibt es für mich hier keinen Kritikpunkt. Rezepte, Kochhilfen, Tipps, da ist alles dabei. Und zum Ende hin noch ein Glossar und das bliche Register. Es fehlt in diesem Kochbuch an nichts (naja, vielleicht doch noch der Koch). Ohne Abstriche gebe ich hier die volle Punktzahl und eine uneingeschränkte Weiterempfehlung. Und an alle Kochmuffel, einfach mal selbst probieren. Es funktioniert. 2 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Leider kein Lehrkochbuch, sondern Rezepte im Tagesverlauf. Von Astrid\_Hannover Verwöhnt vom Buch "KOCHEN - die neue große Schule" von Arnold Zabert, erwarte ich eine Ergänzung mit tollen und raffinierten Rezeptideen für Alltag und mal etwas Spezielles. Auch die Beschreibung lie genau dies erhoffen "Die ultimative Rezeptsammlung! über 600 Rezepte für jede Tageszeit und jede Gelegenheit. Tipps und Basiswissen für ein stressfreies Kochen. Einfache Tricks, die Gerichten einen Hauch von Luxus geben." Mh. Das Buch ist nach dem Tagesablauf aufgebaut und beginnt somit mit Frühstück und endet nach Teatime und Cocktails mit Dessert nach dem Dinner. Für Anfänger wird beschrieben wie ein Ei gekocht oder Rührei gemacht wird. Das fand ich niedlich, weil soll ja ein Kochbuch für Basiswissen sein. Allerdings bei komplexeren Rezepten werden die Teilschritte auch nur kurz erläutert - für ein "Kochbuch für Basiswissen" zu wenig. Dann folgen einige Fruchtcocktails/Smoothies. Hier kamen mir schon erste Zweifel, da für meinen Geschmack Platz geschunden wird indem ähnliche Smoothies nacheinander gezeigt werden (und dann beim Mittag=Lebenspeisen noch mehr). Danach wechseln sich aufwendige ungewöhnliche internationale Rezepte mit Basisnahrung ab (z.B. selbstgemachte Pizza und Nudeln). Irgendwie unruhig und folgt auch nicht wirklich einem Konzept oder Aufbau Rezepten. Grüner Faden ist, dass es sich am very british Tagesablauf und britischer Küche orientiert. Für Erwachsene ist das eine oder andere zum Ausprobieren dabei, für Familien mit Kindern ist das meiste eher nicht alltagstauglich da Rezepte zu international/ungewöhnlich sind. Anfänger finden nicht genug fundierte Erklärungen (dazu sei das zu Beginn genannte Buch empfohlen) obwohl teils Grundrezepte vorgestellt und dann Ergänzungen beschrieben werden, Fortgeschrittene einzelne Ideen und einige Anregungen mal etwas anderes zu probieren. Ansonsten nette Bilder (aber im Vergleich zum einsteiger erwähnten Kochbuch nur mittelmäßig). FAZIT Dennoch vier Sterne, wenn es der Fortgeschrittene als Anregung und zum netten Stern für internationale Gerichte nimmt (und gern dicke Bohnen und britisch angehauchte Küche mag). Sieht nett im Regal aus. 2 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Variantenreiches internationales Kochbuch mit vielen Kostlichkeiten. Von Alexander v. Prey Das Kochbuch mit Untertitel 600 gute Gründe zum Kochen, welches 2004 unter dem Originaltitel Marie Claire Cookbook einen eher gelungenen Banner trägt, ist ein modernes, internationales Kochbuch. In einem für die Küchenarbeit robusten Einband, ist diese Ausgabe kein Standardkochbuch, sondern ein kulinarisches Almanach. Die Menüführung erstreckt sich über den Tagesablauf. Vom Frühstück bis zum Dinner, von der Lebenspeise bis zum Cocktail. Kurze Einleitungstexte zu den Kapiteln, bringen Grundinformationen zum Einkauf und der Vorratshaltung bestimmter Zutaten. Die Gerichte sind sehr aus dem anglophilen Kochkontext versehen mit internationalen Gerichten der orientalischen und asiatischen Küche. Englische Treacle Tortelets stehen neben Limetten Kokos Pfannkuchen. Gravtax mit Dillsauce auf Pumpernickel neben einem klassischen Rührei. Die Texte sind kurz, verständlich und die Mengenangaben führen zu gelungenen Ergebnissen. Die Abbildungen sind sehr professionell und die Arbeit mit Schärfe und Unschärfe bieten einen besonderen Reiz. Insofern ist dieser Band ein kulinarisches Fotobuch. Für alle die gerne international kochen ein tolles Kochbuch mit vielen köstlichen Schmuckstücken.

Pressestimmen Wer nur ein einziges Kochbuch in der Küche stehen haben will, nimmt dieses.

(Grazia) Kurzbeschreibung Schnell und unkompliziert frische und leckere Gerichte zubereiten. Das funktioniert ganz einfach, selbst für Küchen-Neulinge! Michele Cranston präsentiert über 600 Rezepte für jede Tageszeit - vom Frühstück bis zum Dinner. Sie lernen den perfekten Pizzateig zu kneten, zaubern sie Begleiter für den Nachmittags-Tee und präsentieren Ihren Gästen ein festliches Menü. Das Kochbuch füllt alle Wissenslücken und sollte in keiner Küche mehr fehlen!