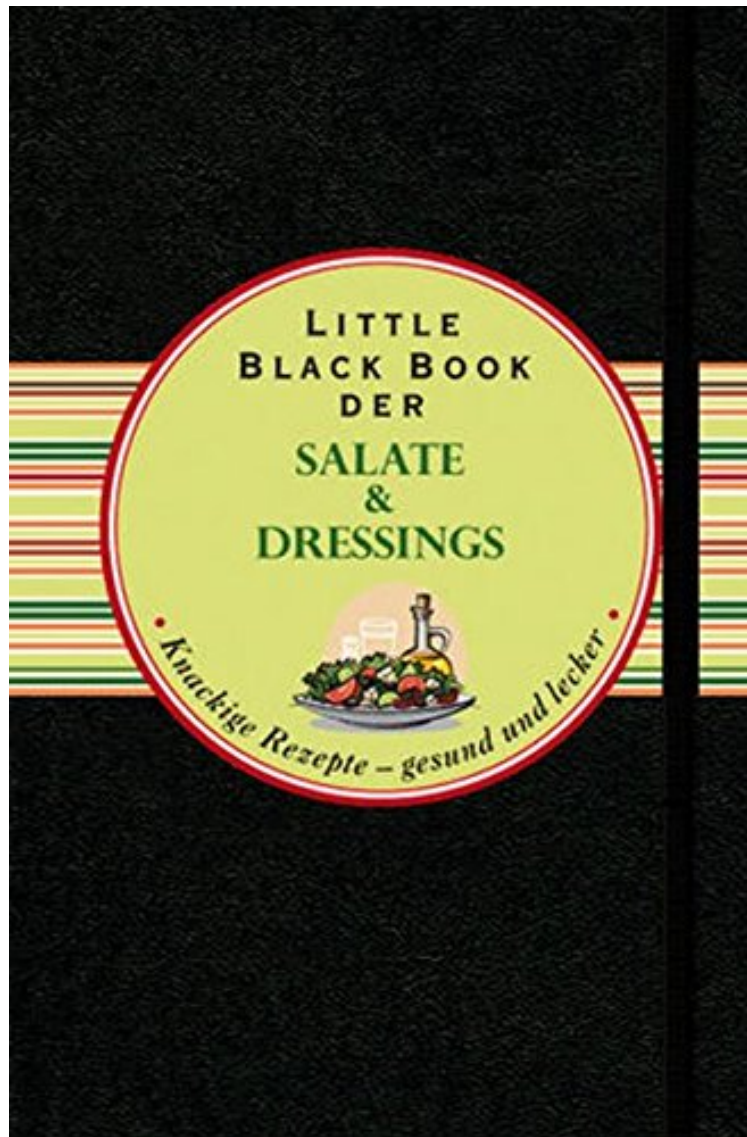


(Pdf free) Das Little Black Book der Salate und Dressings: Knackige Rezepte - gesund und lecker (Little Black Books (Deutsche Ausgabe))

Das Little Black Book der Salate und Dressings: Knackige Rezepte - gesund und lecker (Little Black Books (Deutsche Ausgabe))

Von Anke Hennig

DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #561619 in BcherVerffentlicht am: 2013-04-10Abmessungen: 5.75 x .64b x 3.94l, .34 Pfund Einband: Gebundene Ausgabe180 Seiten | File size: 52.Mb

Von Anke Hennig : Das Little Black Book der Salate und Dressings: Knackige Rezepte - gesund und lecker (Little Black Books (Deutsche Ausgabe)) before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Das Little Black Book der Salate und Dressings: Knackige Rezepte - gesund und lecker (Little

Black Books (Deutsche Ausgabe)):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich.
leckerVon from the winesidedas buch fngt genial an! gute und witzige tips und die einladung dazu, eigene kulinarische
intelligenz zu entwickeln. hab echt was gelernt! paar rezepte hab ich schon ausprobiert, mich aber noch nicht an die
exotischeren rangetraut. hab es aber vor ;-)

KurzbeschreibungOb als eigenständiges Gericht oder leckere Beilage, ob Partysalate oder Fruchtsalate - Salate gehen zu den vielseitigsten Gerichten auf unserem Speiseplan. Seit geraumer Zeit schon hat der Salat seinen zweifelhaften Ruf als "Kaninchenfutter" abgelegt und ist mittlerweile schwer angesagt. Die Menschen fangen an, bewusster zu essen und eine leichte, gesunde Küche zu bevorzugen. Salatbars boomen und selbst das Fastfood-Restaurant McDonald's hat mittlerweile zahlreiche Salate im Angebot. Was liegt da näher, als mit einem Little Black Book der Salate diesem Trend zu folgen?Im bewährten humorvollen und zum Mitmachen anregenden Schreibstil der Little Black Books geht die begeisterte Köchin Anke Hennig dem Phänomen des Salats auf den Grund. Ihr Ziel ist es, dem Leser kulinarische Anregungen mitzugeben und ihn zu motivieren, nach der Lektüre des Buches ganz nach Belieben seine persönlichen Salatkreationen herzustellen. Oder auch nicht, denn bei Couscoussalat mit Granatapfel, gebackenem Krbis auf Salat mit Heidelbeeren oder Gorgonzolasalat mit Trauben bleiben vielleicht gar keine Wünsche mehr offen. Leckere Saucen und Dressings sowie Tipps zur Aufbewahrung und zum "richtigen" Improvisieren runden das Buchlein ab.ber den Autor und weitere MitwirkendeAnke Hennig ist nach eigenen Angaben "Köchin aus Leidenschaft". Zwar sollten noch einige Jahre und Ausbildungen vergehen, bis die studierte Komponistin und Kulturmanagerin ihre Leidenschaft zum Beruf machte, aber schon als Studentin erwarb sie ihre ersten gastronomischen Kenntnisse in Nebenjobs und Praktika in diversen Hotels und Restaurants und hat nie aufgehört, sich kulinarisch weiterzubilden - unter anderem auch in Seminaren mit Heiko Antoniewicz und Ramon Martinez Miroso. Seit 2004 ist sie Inhaberin des Hamburger Kochservices "Tafelfeste", bekoht Künstler auf ihren Tourneen (u.a. Ulrich Tukur und den Zirkus Roncalli), begleitet unterschiedliche Seminare in Norddeutschland kulinarisch, macht Showcooking in Küchenstudios und wird regelmäßig als Köchinchefin eines Hotels in Portugal verpflichtet. Einen besonderen Schwerpunkt bilden Kochkurse - unter anderem als Dozentin der Volkshochschulen in Hamburg und Umgebung mit über 100 Kochkursen im Jahr.