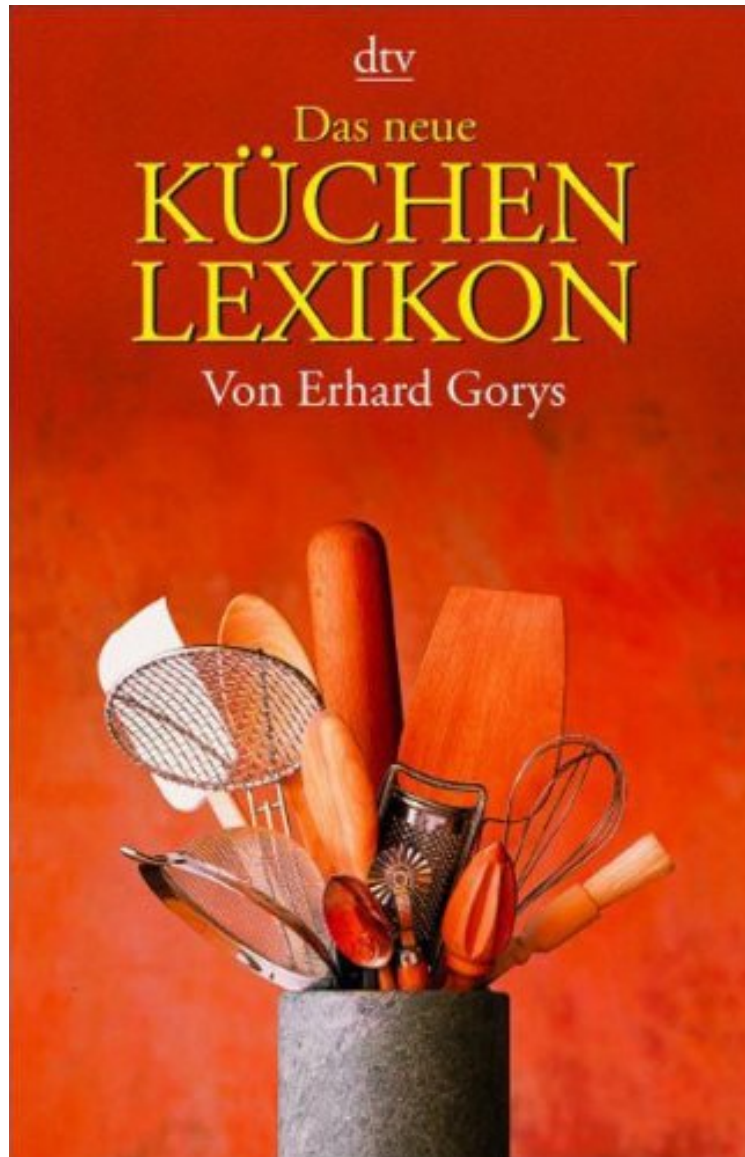


[Download pdf] Das neue Kchenlexikon: Von Aachener Printen bis Zwischenrippenstck

Das neue Kchenlexikon: Von Aachener Printen bis Zwischenrippenstck

Von Erhard Gorys

DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



 Download

 Read Online

Produktinformation - Verkaufsrang: #195696 in BcherVerffentlicht am: 2001-10-01Anzahl der Produkte: 1Abmessungen: 7.48 x 1.26b x 4.92l, Einband: Taschenbuch640 Seiten | File size: 47.Mb

Von Erhard Gorys : Das neue Kchenlexikon: Von Aachener Printen bis Zwischenrippenstck before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Das neue Kchenlexikon: Von Aachener Printen bis Zwischenrippenstck:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein

Buch aus 1977 mit Lcken in der modernen KcheVon Ben GoreDas Buch wurde 1977 Erstverffentlicht. So weit so gut. Warum es heute 2015 immer noch 12,90 kostet erschliet sich mir nicht. Man liest fter mal was von D-Mark und Wrter wie Sous-Vide, Tellicherry-Pfeffer, Vakuuierer und Mavrodaphne finden sich überhaupt nicht (Das waren so ziemlich die ersten Begriffe zu denen ich in dem Buch nachgeschlagen habe).1977 war dies bestimmt ein beeindruckendes Lexikon mit allen aktuellen Stichworten und schier unendlich vielen Grundrezepten, aber 2015 ist es teilweise etwas veraltet.Aber schlecht ist es als Nachschlagewerk bei Weitem nicht!1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. ein kleines Muss fr jede HausfrauVon Manu1007Man hat zwar viele Kochbcher, doch dieses Buch ist fast ein Muss fr jeden Haushalt. Rezepte, wie was geht, was wofr gebraucht wird, was was bedeutet, einfach ein tolles Nachschlagewerk.9 von 10 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Kompaktes Nachschlagewerk fr neugieriege EsserVon isy3Handlich, sachlich und grndlich sind hier alle Gerichte und Fachausdrcke aus der Profikche und der Speisekarte verzeichnet. Nach Alphabet sauber geordnet und die wichtigsten Gerichte dazu mit Rezept stellt das Buch eine wichtige Ergnzung dar zur eigenen Rezeptsammlung oder einem exklusiven Gourmet-Bildband.Der Kochanfnger kann sich hier kundig machen, was ablschen, bardieren oder montieren bedeutet. Und der Erfahrene findet hier vielleicht die idealen Verwendung einer exotischen Frucht oder das Rezept fr Gaisburger Marsch oder Hummer Thermidor. Auch spezielle Kchengerte und die Herkunft und Verwendung von Gewrzen sowie Cocktail- und Ksekunde sind in dem Buch verzeichnet. Ich habe zum Beispiel gelernt, da es mehr als 10 verschiedene Sorten Trappistenkse gibt.Aber Vorsicht! Man liest sich leicht fest in diesem Kompedium, das auch jede Menge historische Details und Hintergrundinformation bereithlt. Und dann kommt der Appetit...Das Kchenlexikon ist angenehm im Format und sein hoher Informationsgehalt steht in ausgezeichnetem Verhlnis zu seinem niedrigen Preis. Wer selbst eine Speisekarte abfassen mu, wird mit Hilfe dieses Buches keine Schwierigkeiten mehr haben, Fondue bourguignonne oder Mayonnaise richtig zu schreiben. Das Ganze ist ein ntzliches Geschenk fr jeden der gerne kocht aber auch fr Menschen, die viel in Restaurants essen gehen mssen und es geht unbedingt - nein diesmal nicht in die Hausbibliothek - sondern in die Kche.

Produktbeschreibung"Das neue Kchenlexikon" lsst beim Kochen und Essen keine Fragen offen Es bringt alles Wissenswerte und Interessante ber Herkunft und Beschaffenheit von Speisen und Getrnken, ber die Zubereitung von Gerichten aus der klassischen wie der modernen Kche, der regionalen und den Lnderkchen.

PressestimmenZu diesem Kchenlexikon gibt es fr den interessierten Laien keine Alternative.manufactumEinfach ein Mu. Auch fr die kleinste Kche. Weils die Phantasie anregt.ORF, Tip TopLexikon und vergngliche Lektre in einem!4 JahreszeitenKurzbeschreibung Grundlegend bearbeitete NeuausgabeKennen Sie Anguilotti? Wissen Sie, was degorgieren bedeutet? Mchten Sie Zucchini bllen zubereiten oder einen Caipirinha mixen? Antworten auf diese und Tausende anderer Fragen gibt Das neue Kchenlexikon. Hier erfahren Sie alles Wissenswerte und Interessante ber die Herkunft und Geschichte von Speisen und Getrnken, ber die Zusammenstellung und Zubereitung von Gerichten aus der klassischen wie der modernen Kche, der regionalen und den Lnderkchen. Rund 8000 Stichwrter beschreiben Grund- und Spezialrezepte, Lebensmittel, Begriffe aus der Kchentechnik und Ernhrungswissenschaft, Drinks, Frchte, Kruter und Gewrze. Fr Genieer und Gourmets, aber auch fr alle Kchenpraktiker - und Besserwisser: Schlielich kann man beim Essen ber nichts unterhaltsamer streiten als bers Essen!Der Verlag ber das BuchZu diesem Kchenlexikon gibt es fr den interessierten Laien keine Alternative. manufactum Einfach ein Mu. Auch fr die kleinste Kche. Weils die Phantasie anregt. ORF, Tip Top Lexikon und vergngliche Lektre in einem! 4 Jahreszeiten