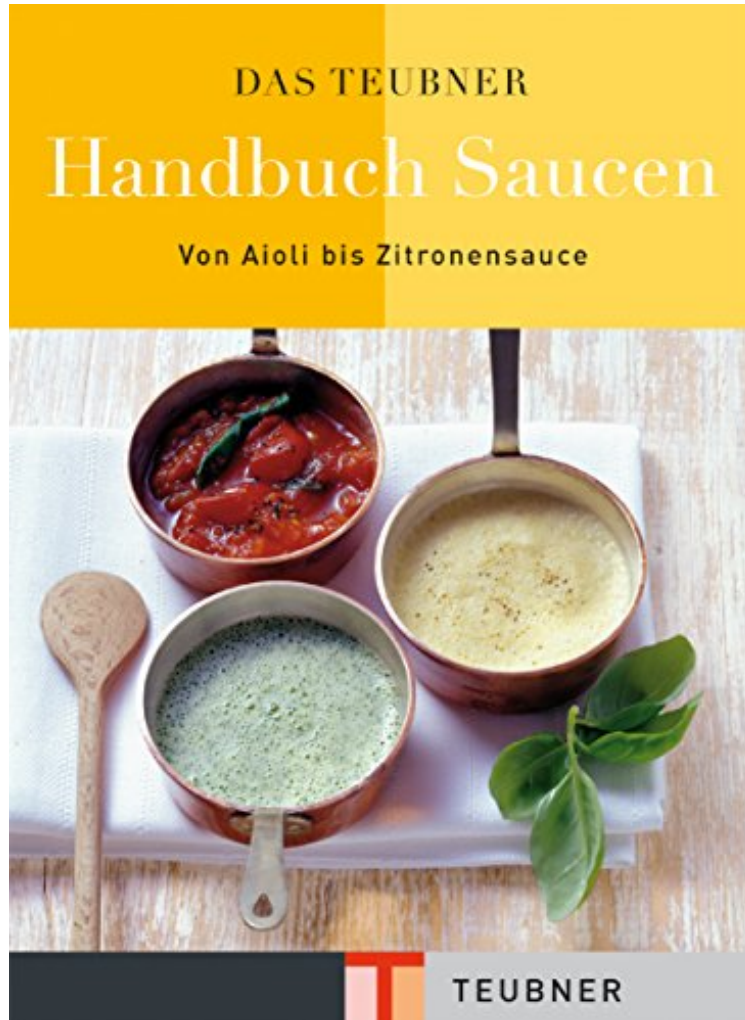


(Read free ebook) Das TEUBNER Handbuch Saucen (Teubner Handbcher)

Das TEUBNER Handbuch Saucen (Teubner Handbcher)

Von Teubner, ein Imprint von GRFE UND UNZER Verlag GmbH
*Download PDF | ePub | DOC | audiobook | ebooks



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #129509 in BcherVerffentlicht am: 2006-03-13Einband: Gebundene Ausgabe448 Seiten | File size: 51.Mb

Von Teubner, ein Imprint von GRFE UND UNZER Verlag GmbH : Das TEUBNER Handbuch Saucen (Teubner Handbcher) before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Das TEUBNER Handbuch Saucen (Teubner Handbcher):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Saucenbuch der GteklasseVon FehntjerEs ist bereits das dritte Kchenbuch von Teubner welches bei uns durch Fachwissen, praktische Tipps und Hinweise fr Freude und Anerkennung gesorgt hat. Alles ist wohl geordnet in Grundwissen, Zubereitungen und Rezepten, einfach perfekt. Selbst nur zum durchstbern ist es geeignet, da alles sehr interessant dargestellt wird und dadurch sehr lehrreich ist.0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Fr KochfreundeVon LeseratteEin Buch fr Basics. Es sind alle wichtigen Sossen drin und eine Vielfalt von Ideen dazu.

Sowas sollte es mehr geben. 72 von 75 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. nicht nur für hobbykche! Von leilaes wird schritt für schritt erklärt, wie man fonds (wild, geflügel, etc...) herstellt, neue interessant klingende saucen werden vorgestellt, für alle geschmacksrichtung ist etwas dabei. gut gefällt mir die perfekte beschreibung der grundsaucenherstellung, derer es ein unzahl gibt. rezepte rund um die saucen, eine tabelle, welche sauce zu welchem fleisch/gemüse passt und einige seiten "was tue ich wenn"...ein buch auf das ich nicht mehr verzichten möchte!

.de Das Beste am Braten ist und bleibt die Sauce. Ein Satz, der für viele Genieer immer noch Gültigkeit besitzt. Damit diese feine Flüssigkeit aber wirklich ein genussvolles Schnalzen mit der Zunge hervorlockt, muss sie schon perfekt sein. Wie das hinzubekommen ist, kann man in Das Teubner Handbuch Saucen nachlesen. Im praktischen Format von ca. 22x17 cm sind hier auf fast 450 Seiten zu allen erdenklichen Gerichten -- mal süß, mal fruchtig, mal leicht, mal deftig -- die passenden Begleiter aufgeführt. Ausführliches Grundlagenwissen zu Zutaten und Zubereitung wird vermittelt. Eine Tabellenübersicht zeigt, welche Sauce wozu passt. Im Glossar werden Begriffe von Abschnitten bis Zeste erklärt. Und da noch kein Meister vom Himmel gefallen ist, gibt es auch Tipps, wenn doch mal etwas schief gegangen ist. Sauce angebrannt? Zu fad? Zu bitter? Ein, zwei kleine Tricks und das Essen ist gerettet. Ob zu Fisch oder Fleisch, Teigwaren oder Gemüse, ob zu Pikantem oder Süss, mal kalt, mal warm Das Teubner Handbuch Saucen hat alles, was der Liebhaber von Relish, Dressing und Co. begehrt. Zu gebratener Wildhasenkeule passt eine herrliche Holundersauce, zum gegrillten Kalbsmedaillon eine Currysauce, zu Farfalle mit Steinpilzen eine Krabbi-Vinaigrette. Die Rezepte sind für vier Personen berechnet und in übersichtlichen Schritten erklärt, die zum Teil zusätzlich durch korrespondierende Farbfotos und Buchstaben verdeutlicht werden. Auf das jeweilige Step vor jedem Einzelschritt hätte hingewiesen getrost verzichtet werden können. Als seriöser Abschluss locken unter anderem Schoko-Chili-Sauce und Limetten-Sabayon. Mit dem Teubner Handbuch Saucen in der Küche haben Tensaucen höchstens noch unter dem wackelnden Tischbein Platz.-- Anne Hauschild Kurzbeschreibung Saucen sind das i-Tüpfelchen vieler Gerichte. Gleichzeitig stellen sie sowohl für den Hobby- als auch für den Profikoch eine Herausforderung in der Küche dar. Das TEUBNER Handbuch Saucen bietet Küchenpraxis und Rezepte rund um das Thema Fonds und Saucen. Die Zubereitung aller relevanten Fonds und Saucen wird Schritt für Schritt in Text und Bild gezeigt. Enthalten sind die wichtigsten Fonds, Jus und Klassiker wie die Bechamelsauce, die Sauce hollandaise oder die Sautésauce. Darüber hinaus werden etwa 160 Saucen, geordnet nach Gerichtgruppen wie Fleisch, Geflügel, Teigwaren, Gemüse, zu denen sie gerne gereicht werden, vorgestellt. Eine Übersicht zeigt dem Benutzer, welche Saucen zu welchen Gerichten passen. Eine gute Ergänzung zu diesem komplexen Thema Saucen ist schließlich eine umfangreiche Pannenhilfe und eine Gertekunde. Der Verlag über das Buch Saucen sind das i-Tüpfelchen vieler Gerichte. Gleichzeitig stellen sie sowohl für den Hobby- als auch für den Profikoch eine Herausforderung in der Küche dar. "Das TEUBNER Handbuch Saucen" bietet Küchenpraxis und Rezepte rund um das Thema Fonds und Saucen. Die Zubereitung aller relevanten Fonds und Saucen wird Schritt für Schritt in Text und Bild gezeigt. Enthalten sind die wichtigsten Fonds, Jus und Klassiker wie die Bechamelsauce, die Sauce hollandaise oder die Sauce velouté. Darüber hinaus werden etwa 160 Saucen, geordnet nach Gerichtgruppen wie Fleisch, Geflügel, Teigwaren, Gemüse, zu denen sie gerne gereicht werden, vorgestellt. Eine Übersicht zeigt dem Benutzer, welche Saucen zu welchen Gerichten passen. Eine gute Ergänzung zu diesem komplexen Thema "Saucen" ist schließlich eine umfangreiche Pannenhilfe und eine Gertekunde.