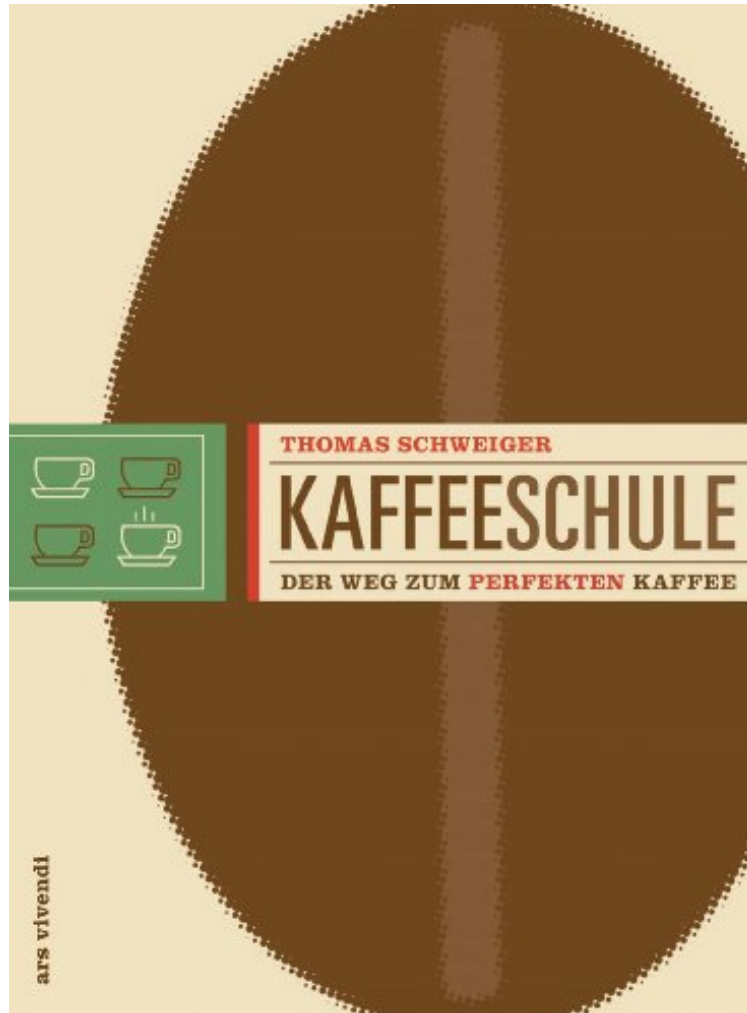


Kaffeeschule

Von Thomas Schweiger

ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



Produktinformation -Verkaufsrank: #944898 in BcherVerffentlicht am: 2008-12-01Abmessungen: 9.13 x .79b x 6.771, Einband: Gebundene Ausgabe112 Seiten | File size: 17.Mb

Von Thomas Schweiger : Kaffeeschule before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Kaffeeschule:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen15 von 18 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Bei genauerer Betrachtung fehlerhaftVon Harald MeierEin sehr schn bebildertes Buch, dass mich auf Grund der vielen Fehler aber veranlasst hat es zurckzugeben.Die Tabelle auf S64 ber Zubereitungsarten ist fehlerhaft (Spalten wurden vertauscht), bei der Tabelle mit den Kaffeelndern ebenfalls.Die Bilder auf S60 und S71 sind falsch beschriftet, die Erklrung zum Milchaufschumen tlw. irrefhrend.In der ganz neuen Ausgabe wurden diese Fehler angeblich mit Aufklebern berklebt und unkenntlich gemacht.Dem Neuling mgen diese Fehler nicht auffallen, der "Amateur" kann sich nur wundern.....3 von 10 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Kaffeekunst vom FeinstenVon

lena25 Schon im Vorwort wird einem klar, dass dieses Buch einem wahren Kaffeeliebhaber aus der Seele spricht: Kaffee muss schwarz sein wie der Teufel, heiß wie die Hölle, rein wie ein Engel und süß wie die Liebe! Ist das nicht großartig? So malerisch wie dieser Ausspruch klingen mag, genauso gekonnt schafft dieses Buch echtes Know How mit Leidenschaft für Kaffee zu verbinden. Ein schwarz gefärbtes Wasser bekommt jeder hin, aber einen wahrhaft genussreiches Geschmackserlebnis nur der Kenner. In diesem Buch bekommt man einen echten Kaffeespezialisten an die Hand, der einem Schritt für Schritt die Geheimnisse eines außergewöhnlich guten Kaffees verrät und zum Ausprobieren anspornt. Und wem das Geschmackserlebnis zu wenig Herausforderung bietet, der kann sich schließlich im Kapitel über die Milchschaumkunst vollständig austoben.² von 10 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich.

Kaffeeschule Von Baecker Auf dem Titel thront gleich eine riesige Kaffeebohne: Mit Witz und durchaus avantgardistisch führt dieses Buch in die hohe Kunst des Kaffeekochens ein. Von wegen einfacher Kaffeemaschine - mit fast schon liturgischem Feingefühl und Zelebrationsfreude behandelt das Buch alles um das "schwarze Gold". Durchgehend vierfarbig und mit stimmungsvollen (auch ganzseitig eingesetzten) Fotos versehen, ist es eine umfassende Einführung (Bohnsorten, Zubereitungsmethoden, Tipps zur Milch, Mahlgänge etc.) wie appetitanregende Lektüre.

Produktbeschreibung Kaffeeschule

Kurzbeschreibung Der verlockende Geruch am frühen Morgen... die heiße, bittere Seele... die neu belebten Sinne: Eine gute Tasse Kaffee genießen kann zum Glück jeder. Aber wer etwas von der hohen Kunst des Kaffees versteht, hat noch viel mehr davon! Das schön gestaltete Buch geht auf die einzelnen Schritte von der Ernte bis hin zum fertigen Kaffee ein. Ansprechende Texte und brillante Farbfotos beschreiben Herkunft und Qualität der verschiedenen Kaffeesorten. Unsere Kaffeeschule gibt fachkundige Antwort auf die Fragen, woran man guten Kaffee erkennt und wie man ihn perfekt zubereitet. Leckere Rezepte ergänzen den Band. Der Duft frisch aufgebrihten Kaffees weht durch dieses Buch. In Zusammenarbeit mit der renommierten Kaffeersterei Fortezza. Ein perfektes Geschenk für alle, die das edle Heißgetränk lieben! über den Autor und weitere Mitwirkende Thomas Schweiger, geboren 1974, hat seine Leidenschaft zum Beruf gemacht und ist seit dem Jahr 2000 professionell in der Kaffeebranche tätig. Seit 2005 führt er in Ansbach, wo er mit seiner Frau und drei Kindern lebt, seinen Coffeeshop "green and bean", 2008 eröffnete er außerdem seine eigene Kaffeeschule. Reisen führten ihn in verschiedene Kaffeeländer wie Brasilien, Mexiko und Australien. Seine Ausbildung in der Baristabranche umfasst: Barista Level 1 SCAE, Barista Level 2 SCAE, Brewmaster SCAE, autorisierter Trainer der SCAE und Teilnehmer an mehreren Baristameisterschaften.