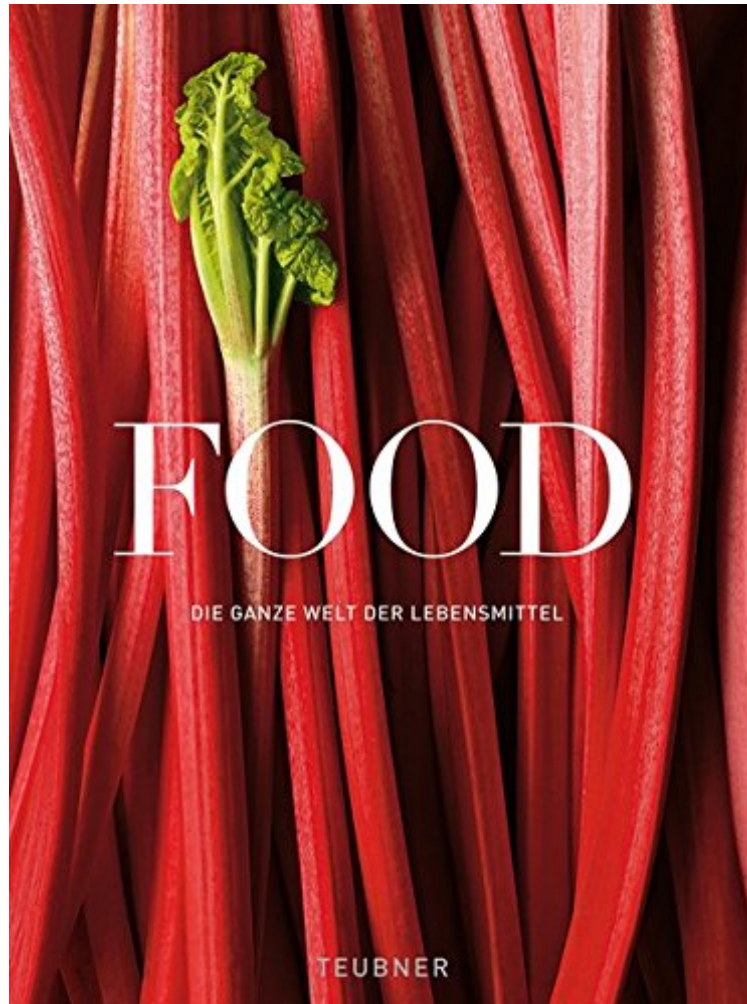


(Read and download) TEUBNER Food (Teubner Solitre)

## TEUBNER Food (Teubner Solitre)

Von Teubner

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



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #141857 in BcherMarke: TeubnerVerffentlicht am: 2011-09-07Abmessungen: 15.20 x 1.57b x 11.34l, Einband: Gebundene Ausgabe368 Seiten | File size: 23.Mb

**Von Teubner : TEUBNER Food (Teubner Solitre)** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised TEUBNER Food (Teubner Solitre):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen21 von 22 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Warenkunde Nahrungsmittel XXLVon Mathias TietkeWer sich als Koch oder Gourmet ber Nahrungsmittel umfassend informieren und bereits bei der Lektre visuell genieen mchte, die- oder derjenige bekommt mit diesem Mammutwerk ein groformatiges Schwergewicht, das keine Wnsche offen lsst.In elf Kapiteln, in denen die unterschiedlichen Warengruppen gegliedert sind (von Gewrzen und Krutern ber Getreide, Gemse und Obst bis zu Wild, Geflgel und Wurst) wird ber die Herkunft, die Verarbeitung und die Hintergrnde ausfhrlich aufgeklrt. Es sind 6000 Stichworte, wobei ein Register beim gezielten Nachschlagen hilft und das Ganze wird mit insgesamt 2500 (!) eindrucksvollen Farb-Aufnahmen illustriert.Auf Grund der Gre (43 cm x 33 cm, was in etwa dem DIN A3-Format entspricht) und auf

Grund des Gewichts von fast vier Kilogramm ist dieses Standardwerk "FOOD" kein Arbeitsbuch für die Küche, eher ein auf dem Lesepult zu bewältigendes XXL-Kompendium für Profis und Semiprofessionelle aus dem Bereich der Gastronomie. 2 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. TEUBNER Food (Teubner Solitre) Von Customer Was soll man zu Teubner eigentlich sonst noch sagen. Ich beziehe mich auf meine bisherigen Rezensionen und kann diese nur wiederholen. Ich habe selten ein so umfassendes Werk über Lebensmittel gelesen wie Teubner Food. Natürlich ist vieles auch schon bekannt, bei anderen Lebensmitteln werden die Augen doch weit geöffnet, was man mit Ihnen machen kann, wo sie herkommen, und wie man sie frisch, wenn man Sie in Deutschland bekommt, verwendet. Typisch Teubner halt. 0 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Einfach grandios Von Valencia O. Mehr braucht man dazu nicht sagen. Das Buch ist allemal sein Geld wert. Wer die Teubnerbücher kennt, weiß was er daran hat. Es ist also nicht verwunderlich, dass fast jedes Teubner Exemplar, fast durchgehend 5 Sterne hat.

.de Es gibt Gourmets, die sich mit einem Holzlöffel bewaffnet rührend um ihre Reisgerichte kümmern. Für sie ist das Risotto-Kochen nicht nur ein Augen-, sondern auch ein Ohrenschmaus. Solche Menschen geraten fast ins Schwärmen, wenn sie davon erzählen, wie der Reis mit leiser Stimme im Fett knistert oder wie er sich nach einer kalten Weindusche über ein heißes Bouillonbad freut. Diese Gourmets haben hierfür sogar die korrekten italienischen Termini parat und werden das Knistern "sotto voce" und das Baden "bagnare" nennen. Richtig spannend aber werde es erst ab der 17. Minute, sagen sie, wenn nämlich die Bouillon samtig-cremig das Reiskorn umhüllt. Hier, "all'onda" ("auf der Welle"), entscheidet der Reiskoch über Biss und Cremigkeit. Danach ist dann in spätestens drei Minuten alles vorbei. Wer nicht nur Grundstzliches über Reis, sondern über "die ganze Welt der Nahrungsmittel" erfahren will, dem sei Christian Teubners exzellentes Bestimmungsbuch Food wärmstens empfohlen. Hier steht alles Wissenswerte über Eigenarten, Herkunft, Herstellung, Verarbeitung und Verwendung von Kräutern, Gewürzen, Getreide, Fisch, Meeresfrüchten, Gemüse, Fleisch und Wild, Käse und Obst. Durch die fantastische Foodfotografie von Christian und Odette Teubner wirken selbst Eklizigkeiten wie Hirn und Zunge nachgerade appetitlich. Da ist es manchmal nur etwas schade, dass man den schwergewichtigen Band beim Einkauf auf dem Markt nicht einfach unter den Arm klemmen und zu Rate ziehen kann. Eins aber steht zweifelsfrei fest: So schmackhaft aufbereitet hat man bisher Essen schon lange nicht mehr lesen können. --Thomas Kster Kurzbeschreibung Das ausführliche Kompendium zum Thema Warenkunde wurde komplett bearbeitet und neu gegliedert. Alle Produktinformationen wurden aktualisiert und ergänzt. Der Inhalt wurde in ein neues benutzerfreundliches Layout mit Farbleitsystem gebracht. Farbige unterlegte EXTRA-Seiten sowie spezielle Infokisten liefern interessante Informationen zu besonderen Themen. Das Buch bietet über 2000 Fotos, zahlreiche neue Produktaufnahmen, opulente doppelseitige Aufmacher, brillante Stills und Moodbilder sowie Reportagebilder und historische Fotos zu den verschiedenen Produktgruppen. Somit wurde die ganze Welt der Lebensmittel zum Nachschlagen und Schmökern vollständig aktualisiert und auf modernen Stand gebracht. DAS umfassende Standardwerk zu Warenkunde und Lebensmitteln bietet Information und sinnlichen Lesegenuss zugleich Der Verlag über das Buch "Food" ist ein modern aufgemachter, frisch und lebendig gestalteter Bildband über die verschiedenen Nahrungsmittel aus der ganzen Welt. Er ragt aus der Palette der Foodbücher weit heraus - und das nicht allein aufgrund seiner Größe. Die Teubner Edition ist für ihren seriösen Umgang mit dem Thema Warenkunde bekannt. Auch dieses Buch, das sich ganz den frischen, hochwertigen Produkten widmet und zum Staunen, Blättern und Schmökern einlädt, verbindet ansprechende Optik mit fundiertem Inhalt. Getrennt nach Produktgruppen wird hier die ganze Palette der Lebensmittel vorgestellt und exakt beschrieben, welches Lebensmittel sich wofür eignet und welche Art der Zubereitung in Frage kommt. Ein prachtvoller Bildband und ein ausgezeichnete Einkaufsratgeber für Feinschmecker und für solche, die es werden wollen.