

[Read free] TEUBNER Messer (Teubner Solitre)

TEUBNER Messer (Teubner Solitre)

Von Teubner

audiobook / *ebooks / Download PDF / ePub / DOC



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #414466 in BcherMarke: TeubnerVerffentlicht am: 2014-09-29Abmessungen: 12.80 x 1.69b x 9.65l, Einband: Gebundene Ausgabe288 Seiten | File size: 18.Mb

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

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen16 von 17 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Teuer kommt von TeubnerVon Claus DreckmannWer den Teubner Verlag kennt, ahnt, was ihn erwartet: zunchst einmal der stolze Preis von rund 130 Euro. Dann aber auch eine Foto- und Textqualitt, die im Meer der Koch- und Rezeptbcher ihresgleichen sucht. Diesmal hat sich Teubner dem Thema (Kchen-) Messer verschrieben. Das berkapitel "Messerscharf" widmet sich in den Rubriken "Schlachtfeld Kche", "Ein Herz aus Stahl", "Der Stoff, aus dem die Messer sind" und "Der Geschmack der Schrfte" Geschichte, Herstellungstechniken und Pflege von (Koch-) Messern. Unter dem berkapitel "Messser in Aktion" mit den Rubriken "Gemse", "Fisch und Meeresfrchte", "Fleisch" und "Obst" geht es dann um die Anwendung der scharfen Mnnnertrume. Wer noch nicht genau wei, wie man einen Truthahn tranchiert oder ein Kaninchen fachgerecht zerlegt, wird hier fndig. Richtig interessant wird es dann nochmal in einem

der letzten Kapitel des Werks. Star- und Sterne-Küche wie Tim Raue, Ingo Bickler oder Bobby Bruer sprechen über ihre Lieblingsmesser. Dazu gibt es noch tolle Rezepte und eine Liste aller abgebildeten Messer nebst Bezugsquelle. Für wen ist dieses Buch: Für Messersammler und Gourmets, denen es auf Qualität ankommt. Die sich so ein Buch finanziell leisten können und wollen und dafür einen echten Hingucker bekommen. PS: geschlossen ist der Seitenschnitt einem Damastmesser nachempfunden. Ein schöner Gag. 4 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Nice to have - and really nice Von Ira W. Ich muss gestehen, wenn ich es nicht bei einem Preisausschreiben gewonnen hätte, wäre ich wohl eher nicht über dieses Buch gestolpert, weil es eigentlich eins dieser Bücher ist, die man nicht wirklich braucht, die aber einfach schön sind. Schön ist es, ganz klar, egal ob der hochwertige Einband, von dem Holzernen Schuber einmal ganz zu schweigen oder der aufwendig gestaltete wunderschöne Schnitt, bei diesem Buch stimmt einfach alles. Aber auch das Innere des Buches kann sich sehen lassen. Es ist eine gelungene Mischung aus Sachinfo zu Messern, von der Herstellung und den verschiedenen Arten von Messern hin bis zu den Porträts einiger Küchen und ihrer Messer. Hinweise zur Pflege von Messern und der optimalen Schneidunterlage finden sich hier natürlich ebenso wie Kochrezepte und Anweisungen zur korrekten Verwendung einiger Messer. Alle Texte sind mit wunderschönen Fotografien illustriert, so dass das Blättern, Stöbern und Lesen in diesem Buch wirklich ein Genuss ist. 2 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Kunstform Küchenmesser Von Amator Zwei erschütternde Ereignisse brachten mich dazu, mich mit der Kunstform Küchenmesser zu beschäftigen: Zuerst erfuhr ich in einem Fernsehbeitrag, dass japanische Küchen im ersten Jahr ihrer langen Ausbildung nur schneiden lernen. Was ist denn schon am Schneiden dabei? Kann das so kompliziert sein? Mir hat nie jemand das Schneiden beigebracht. Mir wurde ein mehr oder minder (meist minder) scharfes Messer in die Pfote gedrückt und dann fing ich an zu schneiden, zu säbeln, zu sägen und zu hacken. Manchmal auch in die eigene Pfote (Fauls Fleisch muss weg!). War das Messer stumpf, drückte ich mehr auf die Klinge. So erlag ich der trügerischen Eitelkeit ganz instinktiv so männlich zu schneiden, wie es bei Herzog Widukinds Stamm genetisch angelegt ist, zu dessen erlauchten Kreis ich anzugehören die Ehre habe. Dies war ein berheblicher Irrtum, wie ich bald erfahren musste und zu dem zweiten Ausländer führte. Eine Hausfreundin, Henrike P. aus Dortmund, ungefähr anderthalb Meter groß und leichter als ein Sack Kartoffeln, belehrte mich beim gemeinsamen Kochen höhnisch gackernd, ich würde wie ein Mädchen schneiden! Instinktiv fasste ich den Griff fester und spielte mit dem Gedanken, ihr die Klinge spontan zwischen die Rippen zu stoßen, um meine Küchenbullen Ehre wieder herzustellen. Drei Fakten ließen mich innehalten: Wer schon jemals einen listigen Gast in der Küche abgestochen hat, weiß welche erstaunliche Menge an Blut aus einem menschlichen Körper austreten kann und was für eine Arbeit es ist, alles wieder sauber zu bekommen. Tatortreiniger zu sein ist ein mieser Job. Die Nachbarn werden misstrauisch, wenn schon wieder ein frischer Erdhaufen im Garten aufgeworfen wird. Im Sommer kann ich auch niemandem was machen, dass hier ein Spargelbeet entsteht. Hinzu kommt, dass es immer noch unter dem Oleander muffelt, wo der Steuerprüfer neben dem uneinsichtigen Briefträger liegt, der nicht aufhören wollte, Rechnungen zuzustellen. Frau und Tochter haben Henrike auf die gleiche Art ins Herz geschlossen, wie eine liebenswerte dreibeinige Tüte aus dem Tierheim. Und kein Mann, der bei Verstand ist, legt sich mit den weiblichen Mitgliedern seiner Familie an. Bengstigend genug, dass mir immer noch meine künstlerische Leiterin Melissa K. aus M. grollt. Eine Frau die in ihrem gerechten Zorn an einen Südseevulkan erinnert, dem zu lange kein Menschenleben mehr geopfert wurde. Also Vorsicht mit den Frauen, wer die Formulierung vom schwachen Geschlecht erfand, hatte einen grausamen Sinn für Humor oder nie in die flackernden Augen einer Frau geschaut, deren Liebesschuhe er zuvor ruiniert hatte. Obwohl wir Ostwestfalen zu Recht als die Brasilianer Deutschlands gelten, zügelte ich daher mein wildes Temperament und beschloss mir Wissen über das Schneiden anzueignen, um meine Ehre wieder herzustellen... Die gesamte Rezension ist hier nachzulesen: (...)

Kurzbeschreibung Kochmesser sind nicht nur alltägliches Werkzeug, sondern auch Kultobjekte. Profiküchen schwören auf ihr spezielles Lieblingsmesser und auch immer mehr ambitionierte Hobbyköche gönnen sich den Luxus eines oder mehrerer richtig teurer Messer. TEUBNER Messer ist das neue faszinierende Standardwerk zum Thema. Es zeigt die scharfen Küchenklingen zum ersten Mal in ihrer ganzen Bandbreite: opulent und brillant bebildert erzählt das Werk spannende Geschichten über Ursprung, Herstellung und Verwendung verschiedenster Kochmesser weltweit. Besonders interessant für Hobbyköche sind die 30 Schneidetechniken mit den dazu passenden Rezepten von TEUBNER Spitzenkochen, mit denen man sofort loslegen kann: sei es, um Zwiebeln endlich wie ein Profi zu schneiden oder Sashimi mit einem japanischen Yanagiba-Messer fachgerecht zuzubereiten. Das alles wird durch die zahlreichen anschaulichen Stepfotos ganz einfach umsetzbar - natürlich nur mit einem richtig scharfen Messer.