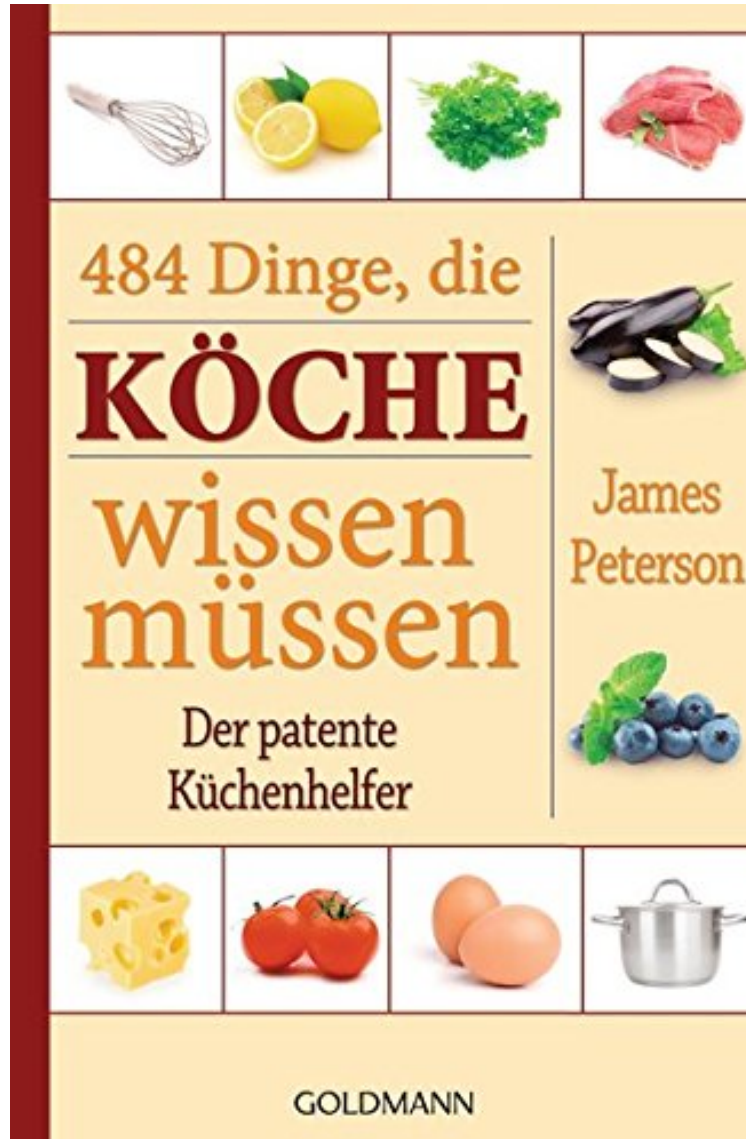


(Download ebook) 484 Dinge, die Kche wissen mssen: Der patente Kchenhelfer

484 Dinge, die Kche wissen mssen: Der patente Kchenhelfer

Von James Peterson

ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #626073 in BcherVerffentlicht am: 2012-10-22Erscheinungsdatum:
2012-10-22Einband: Taschenbuch432 Seiten | File size: 21.Mb

Von James Peterson : 484 Dinge, die Kche wissen mssen: Der patente Kchenhelfer before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised 484 Dinge, die Kche wissen mssen: Der patente Kchenhelfer:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen19 von 19 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich.
Geheimtipps und BelanglosigkeitenVon Beatrice BergerNeben der unsnglichen Behauptung, zu den groen Erfindungen
des 20. Jahrhunderts sei auch die Salatschleuder zu zhlen (kein Scherz, Ironie ist insgesamt nicht die starke Seite des

Autors) enthalten die "484 Dinge, die Kche wissen mssen" ein alphabetisch geordnetes und schon deswegen ziemlich unübersichtliches Sammelsurium von Kchentipps: Auswahl der richtigen Kchenschrze, richtiger Gebrauch der Salatschleuder, Kochen von Eiern, Herstellung von Nudelteig, Putzen von Blumenkohl, Lauch in Julienne schneiden, Creme Fraiche herstellen, etwas von einem Glas ins andere gieen, einen weiblichen Hummer von einem mnlichen unterscheiden, Cremesuppe prieren (mit dem Prierstab, in der Tat!), einen guten Fertigteig auswahlen (mit Butter und mit nichts sonst), Obstkuchen zum Glnzen bringen (heie Aprikosenmarmelade drauf) - das ist eine Auswahl. Die Skala der Tipps reicht von absoluten Aha-Erlebnissen bis zur ratlosen Frage: und wo war jetzt das Problem?"Unverzichtbar ist das Buch ganz sicher nicht. 12 von 14 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein perfektes Nachschlagewerk

Von Yvette Hartmann
Es ist ein tolles Nachschlagewerk fr jeden Hobbykoch und vielleicht auch Profis. Man findet so ziemlich alles, was in der Kche anfallen kann beim Zubereiten von Speisen. Das Buch ist übersichtlich aufgebaut und die einzelnen Tipps nicht zu lang und zahlreiche Fotos erleichtern das Nachmachen. Viele Dinge sind nicht neu, aber so hat man alle praktischen Hinweise in einem Band. Wuten Sie z.B. schon, da man Spinat sein Chlorophyll entziehen und damit Soen und Nudeln grn frben kann?

10 von 12 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein Genuss fr Hobbykche

Von Sterngucker555
Dieses Buch ist ein Genuss fr alle passionierten Hobbykche und solche, die es werden wollen. Und fr all jene wie mich, die sich ber die Jahre das Kochen selbst beigebracht haben und es lieben, denen aber so manches vertiefende Wissen fehlt. Bisher kannte ich z.B. nicht den Unterschied zwischen wasser- oder lhaltigen Krutern. Tricks, Kniffs und Wissenswertes, das Sie schon immer ber Kruter und Gewrze und ber die Zubereitung aller anderen Lebensmittel wissen wollten. Nur eines fehlt mir: Die Zubereitung von Schwarzwurzeln. Abgesehen davon ist es eine Freude, darin zu schmckern - oder sich ber ein ganz bestimmte Zubereitung noch einmal grndlich zu informieren, bevor in der Kche losgelegt wird.

Pressestimmen "Leckere Lektre! Hunderte von prgnanten, leicht verstndlichen Tipps, die das Kochen erleichtern." (Austin Chronicle) "Unendlich ntzlich!" (Star-Telegram) "Peterson hat die Antworten, die Kche suchen! Fr erfahrene Kche ebenso wie fr Anfnger." (Rocky Mount Telegram)

Kurzbeschreibung
Geheimnisse und Grundlagen aus 40 Jahren Kchenerfahrung
Schlen, tranchieren, dressieren, legieren oder filetieren viele Kochbuchautoren setzen einfach voraus, dass jeder das kann. Meisterkoch James Peterson erklrt genau, wie das alles geht. In 484 knackigen Stichwrtern verrt er Basics, Techniken und Tipps fr das richtige Werkzeug und obendrein dutzendweise Geheimnisse und leckere Rezepte aus seiner 40 jhrigen Kochpraxis. Da wird der Lammrcken zum Fest und die Mousse zum Gedicht. Mit James Peterson gilt: Kochen ist grundstzlich einfach.

Klappentext "Leckere Lektre! Hunderte von prgnanten, leicht verstndlichen Tipps, die das Kochen erleichtern." Austin Chronicle "Pragmatisch und sympathisch." The New York Times Style Magazine "Kstliche Rezepte und groartige Fotos machen das Buch besonders wertvoll!" Times Tribune