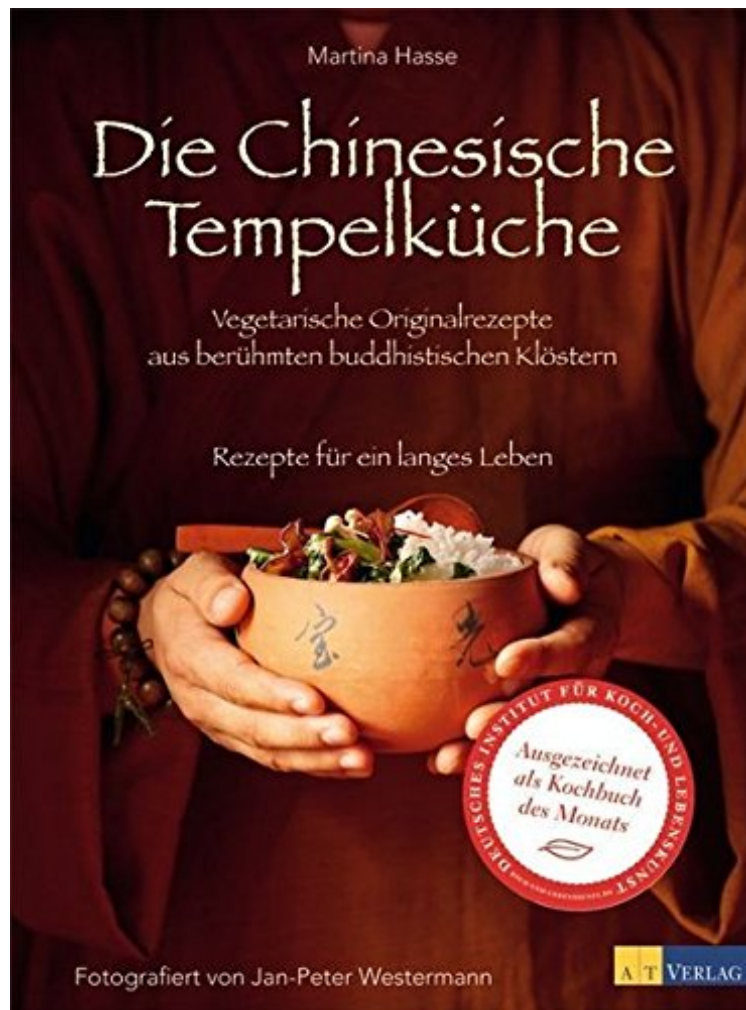


(Online library) Die Chinesische Tempelkche. Vegetarische Originalrezepte aus berhmten buddhistischen Klstern Rezepte fr ein langes Leben

Die Chinesische Tempelkche. Vegetarische Originalrezepte aus berhmten buddhistischen Klstern Rezepte fr ein langes Leben

Von Martina Hasse, Jan-Peter Westermann
audiobook | *ebooks | Download PDF | ePub | DOC



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #74349 in BcherMarke: At Verlag; Az-FachverlagVerffentlicht am: 2010-05-10Abmessungen: 10.67 x .91b x 8.07l, Einband: Gebundene Ausgabe232 Seiten | File size: 63.Mb

Von Martina Hasse, Jan-Peter Westermann : Die Chinesische Tempelkche. Vegetarische Originalrezepte aus berhmten buddhistischen Klstern Rezepte fr ein langes Leben before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Die Chinesische Tempelkche. Vegetarische Originalrezepte aus berhmten buddhistischen Klstern Rezepte fr ein langes Leben:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen10 von 10 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Als Buch toll, als Kochbuch ausbaufhigVon Lili MaqueVorab: das Buch ist wirklich ganz toll. Die begleitenden Texte sind gut geschrieben, kenntnisreich und gut zu lesen. Die Fotos sind hervorragend. Auch die vorgestellten Rezepte

sind sehr interessant und erlauben einen Blick auf eine im Westen nicht ganz so bekannte chinesische Küche. Leider merkt man, dass die Autorin Sinologin und nicht Köchin ist. Die Erläuterungen bei den Rezepten sind teilweise sehr dürftig. Es gibt zwar ein sehr gutes Glossar mit Erklärungen der einzelnen Zutaten, aber wenn dann im Rezept steht "Puffbohnenpaste" ist das für unerfahrene Köche nicht hilfreich. Ich möchte das Gesicht der Händlerin im Asialaden sehen, wenn jemand Puffbohnenpaste verlangt. Es sind Kleinigkeiten, die die Rezepte nicht perfekt sein lassen: z.B. vegetarisches Hühnerragout: im Rezept steht, eine Stange Sellerie fein würfeln, aber auf dem Foto ist deutlich sichtbar der Sellerie in feine Streifen geschnitten. Oder bei dem (ganz künstlichen) Staudensellerie mit Cashewkernen ist auf dem Foto ein roter Paprika unter das Essen gemischt, im Rezept fehlt jede Erwähnung des Paprikas. Bei der gedämpften vegetarischen Ente tauchen in der Rezeptbeschreibung plötzlich Champignons auf, die bei den Zutaten fehlen. Außerdem wusste ich gern, ob in den original chinesischen Rezepten wirklich Hefe verwendet wurde. Generell fehlt den Erläuterungen die Ausführlichkeit eines Kochbuches. Wegen dieser kleinen Mängel gibt es nur vier Punkte. Trotzdem absolut empfehlenswertes Buch! 30 von 31 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Nett, aber ein wenig am Thema vorbei. Von Jens Schellhase Ich habe das Buch bestellt mit der Hoffnung Einblick in die "Geheimnisse" der buddhistischen Tempelküche zu bekommen, welche ja anscheinend Fleischgerichte perfekt imitieren kann. Dafür ist sie ja auch bekannt. Soweit, so gut. Wenn ich jetzt allerdings bei den Rezepten so gut wie jedesmal, wenn "Fleisch" ins Spiel kommt, darauf verwiesen werde dies online zu beziehen oder mir fertiges Veggie-Fleisch aus dem Bio-Supermarkt zu holen, dann weiß ich nicht mehr, wozu ich dieses Buch brauche? Es fällt mir schwer vorzustellen, dass die besprochenen Mönche seit hunderten von Jahren bei Vegefarm ihre vegetarischen Wrstchen oder Hühnerfleisch bestellt haben. "Original" ist für mich anders. Ebenso wusste ich gerne wie "original" der stete Einsatz von Hefe ist. Am Anfang wird auch besprochen, warum: Die Autoren haben anscheinend ein eigenes Kochbuch mitgebracht und die Rezepte in den Tempeln nachkochen lassen. Meine Erwartung: Echte Rezepte aus den Klöstern, die mir zeigen wie dort gekocht wird und wie man Fleisch täuschend echt imitiert. Bekommen habe ich: überwiegend mitgebrachte Rezepte, vor Ort nachgekocht und dann vermutlich westlich angepasst und mit Hinweisen auf fertiges Imitat-Fleisch aus Onlineshops und Bioläden versehen. Sicherlich sind einige echte Rezepte bei, aber es bleibt ein fader Beigeschmack beim Gedanken an "Authentizität". 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Empfehlenswert. Von Maria-Petra Ondrej Super Buch! Liest sich gut, tolle Bilder. Die Rezepte sind praktikabel und sehr lecker! Ich kann das Buch weiter empfehlen.

Produktbeschreibung Vegetarische Originalrezepte aus berühmten buddhistischen Klöstern. Rezepte für ein langes Leben. Gebundenes Buch. Dieses Buch führt Sie auf eine Reise zu uralten, berühmten Klöstern Chinas, nach Szechuan, zu den Wurzeln des buddhistischen vegetarischen Essens. Nie zuvor haben sich die chinesischen Klosterküchen westlichen Autoren und Fotografen geöffnet. Über 100 Originalrezepte der traditionellen vegetarischen Küche Chinas wurden an Originalschauplätzen in den Tempelrestaurants der buddhistischen Klöster gekocht und fotografiert. Dazu gibt es wertvolle Informationen zu typischen Zutaten, die in der vegetarischen chinesischen Küche von jeher zum Entgiften und Entschlacken, zur Erhaltung der Gesundheit und als Anti-Aging-Mittel eingesetzt werden. Mit einer Fülle stimmungsvoller Impressionen aus dem Leben der Mönche, von den Klöstern und Landschaften.

Kurzbeschreibung Mit diesem Buch begeben wir uns auf eine Reise zu uralten Klöstern Chinas, nach Szechuan, zu den Wurzeln des buddhistischen vegetarischen Essens. Nie zuvor haben sich die chinesischen Klosterküchen westlichen Autoren und Fotografen geöffnet, spektakuläre Fotos sind das Ergebnis. Dieses in seiner Art einzigartige Buch umfasst über 100 Originalrezepte der traditionellen vegetarischen Küche Chinas. Alle Rezepte wurden in den buddhistischen Klöstern gekocht und fotografiert. Obwohl exotisch, sind die Rezepte auch in der westlichen Küche einfach umsetzbar. Die Hauptzutaten wie Gemüse, Bambus, Pilze, Nüsse, Tofu, Seitan, Sojafleisch, Konnyaku sowie ausgesuchte Heilpflanzen und Gewürze sind auch bei uns in Asien problemlos erhältlich. Viele der Zutaten kann man auch einfach im eigenen Garten ziehen. Die vegetarische Kochkunst der alten Klöster verbindet sich mit der in China ebenso langen Tradition der Verwendung gesunder, ausgleichender und lebensverlängernder Nahrungsmittel zum Entgiften und Entschlacken, für Gesundheit, Antiaging und eine schlanke Linie. Über den Autor und weitere Mitwirkende: Martina Hasse studierte Sinologie, Kunstgeschichte und ostasiatische Kunstgeschichte in Hamburg und auf Taiwan. Sie lebte drei Jahre auf Taiwan. Sie ist als Übersetzerin und Dolmetscherin tätig, übersetzt chinesische und taiwanische Filme und Romane sowie Fachliteratur. Jan-Peter Westermann geboren 1959, begann bereits 1985, im Anschluss an seine Ausbildung an der Bayerischen Staatslehranstalt für Fotografie in München und nach kurzer Assistenzzeit, seine Arbeit als selbständiger Fotograf. Neben der Fotografie in den Bereichen Still life und Architektur gilt seine Liebe fremden Kulturen und der Foodfotografie.