

[Download free ebook] *Ingredienzen: Das groe Buch der Zutaten*

## **Ingredienzen: Das groe Buch der Zutaten**

*Von Louki Werle, Jill Cox*

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



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrank: #345217 in BcherVerffentlicht am: 2007-05-22Anzahl der Produkte: 1Abmessungen: 10.98 x 1.14b x 8.39l, Einband: Broschiert384 Seiten | File size: 17.Mb

**Von Louki Werle, Jill Cox : Ingredienzen: Das groe Buch der Zutaten** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised *Ingredienzen: Das groe Buch der Zutaten*:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen4 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Lehrreich mit fantastischen BildernVon LeseschneckeSchne Bilder fhren durch den Nahrungsmittel-Reichtum unserer Welt. Natrlich sind nicht alle Obst- und Gemesorten beschrieben, aber eine gute Auswahl. Ich glaube, es gibt allein in Deutschland etwa 300 Apfelsorten ... , die sind nicht beschrieben. Trotzdem bekommt man beim Blttern ein Gefhl fr den Sortenreichtum.Mich persnlich hat die Seite ber Chilischoten sehr begeistert, denn ich hatte mich schon oft gefragt, wie das eigentlich kommt, da manchmal eine halbe kleine Schote fr eine riesige Suppe reicht, und machmal 5 Schoten nicht genug sind. Und oft fragte ich mich, ob ich mir das nur einbilde, wie ich die Schrfte wahrnehme, nmlich manchmal glasklar vorne auf den Lippen, fast wie Brandblasen, aber manchmal staubig-kratzig hinten in der Kehle,

manchmal warm und ausgewogen von der Mundhöhle bis zum Magen, und manchmal luft mir direkt das Wasser aus der Nase. - Und hier in dem Buch sind sie alle beschrieben, viele unterschiedliche Sorten mit unterschiedlichen Schrüfen. Wer gerne scharf kocht, kann eine Menge lernen. Viele der Ksesorten allerdings gibt es in Europa überhaupt nicht. Auch die Fleischauswahl ist nicht ausgesprochen europäisch. Doch das macht nichts. Wer gerne in Pflanzenbestimmungsbüchern blättert, oder in Insektenbüchern, oder anderen Bestimmungshilfen, dem wird auch dieses Buch viel Freude bereiten. 2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Klasse Buch Von Sabine Wagenknecht bin von Beruf fleischer und in meiner Lehre hat dieses Buch mir so manche Frage beantwortet, sogar mein Ausbildungslehrer war begeistert und ich habe ihm eins mitbringen. Tut mir ein gefallen wenn ihr dieses Buch habt verleiht es nie, es wird euch dann fehlen. Liebe Gre Dobby 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Wunderbare Warenwelten ohne Anspruch auf Vollständigkeit Von Beatrice Berger Das Buch beschränkt sich nicht auf Bilder. Zu jedem Bild ist eine zumindest kurze Erklärung vorhanden, was abgebildet ist und wozu man es in etwa verwenden kann. Manchmal vermag sich der Sinn der Abbildung zwar nicht vollends zu erschließen (etwa auf S. 40/41 mit achtzehn weiße Schalen verschiedener Größe in verschiedenen Farbabstufungen von durchsichtig über schmutziggelbgrau bis braun), ein Augenschmaus ist das Buch aber trotzdem. Daneben ist es auch eine brauchbare Warenkunde (jetzt weiß ich, wie ein Emu-Ei aussieht, falls ich jemals eines zu Gesicht bekomme...). Trotzdem: kein Anspruch auf Vollständigkeit: neben zahlreichen Fischarten, die man im hiesigen Binnenland nicht mal tot angeboten bekommt, sind Dinge wie der herkömmliche Steinpilz nur in getrockneter Form abgebildet, der grüne Rhabarber fehlt (dafür sind acht verschiedene Traubensorten da), drei verschiedenen Sorten Mango steht das völlige Fehlen von Zwetschgen gegenüber, Mispeln konnte ich ebenso wenig finden wie frische Feigen - keine Miverständnisse bitte, das alles ist kein Mangel, aber bei näherem Hinsehen zeigt sich auch, daß die Illusion von Vollständigkeit am Ende doch eine Illusion ist.

Produktbeschreibung Louki Werle und Jill Cox: *Ingredienzen. Das große Buch der Zutaten.* Knemann Verlagsgesellschaft, 2000. 384 Seiten. Broschierter Großbildband

Kurzbeschreibung Wie heißen eigentlich all diese leckeren Pfeffer, die auf den Gemüsemärkten oft unausgezeichnet feilgeboten werden oder sich in den Auslagen am Eingang der Supermärkte in allen Farben und Formen auftrümen? Zuweilen nennt man sie Pink Lady, Empire oder Firmgold, doch bleibt rätselhaft, aus welchen Ursprungsorten diese Kreuzungen entstanden sind. Ausschließlich aus heimischen Ländern stammen sie jedenfalls schon lange nicht mehr. Sich mit der Vielfalt allein der Blauschimmelkese-Sorten auseinander zu setzen, kostet den Laien mehr Zeit als er Geduld aufbringen kann. Dennoch wusste er gern, ob ein Blue Castello eine geschmackliche Alternative zu seinem geliebten Danablu ist. Und seit asiatische Kochrichtungen sich großer Beliebtheit erfreuen, ist das Interesse an diesen exotischen Kostlichkeiten enorm gewachsen, doch Herkunft oder Anwendungsbereiche sind oft unbekannt. Das gut strukturierte und hochinformativ nachschlagewerk *Ingredienzen* schafft bei all diesen Fragen Abhilfe. Es nennt rund 2000 Zutaten beim Namen und beschreibt ihre Zusammensetzung und Verwendung. Mit diesem Buch können sich Köche und alle, die gerne essen, im Zutaten-Dschungel dieser Welt orientieren. über den Autor und weitere Mitwirkende Louki Werle schreibt Kochbücher und veröffentlicht in verschiedenen Zeitschriften Artikel zu gastronomischen Themen. Jill Cox schreibt über Kochen, Lebensmittel und Wein, u.a. für die Zeitschriften *Hello!*, *TV Times* und *Home Life*. In Großbritannien ist sie auch durch Funk und Fernsehen bekannt