

Ingredienzen

Von Loukie Werle, Jill Cox
ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook

Ingredienzen

Das große Buch der Zutaten



Fullmann

DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #119784 in BcherVerffentlicht am: 2013-10-25Abmessungen: 10.98 x .98b x 8.35l, Einband: Taschenbuch384 Seiten | File size: 41.Mb

Von Loukie Werle, Jill Cox : Ingredienzen before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Ingredienzen:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Bilderbuch mit viel InformationVon Martin SchildmannWer sich fr die Lebensmittel in seinem Haushalt (oder auch im Laden) interessiert, dem kann man dieses Buch nur empfehlen. Viele bekannte und auch unbekannte Dinge sind hier zu finden und abgebildet, versehen mit Information dazu. Das geht in nahezu alle Bereiche (Fleisch, Fisch, Obst, Gewrze und und und) Auch einfach ein Buch zum Stbern1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Umfangreiches Nachschlagewerk ber RezeptzutatenVon Andrea F.Auf ber 370 Seiten prsntiert "Ingredienzen - Das grosse Buch der Zutaten" eine grosse Zahl an Lebensmitteln und Formen/Arten, in denen sie angeboten werden, wobei sich das Buch in folgende Kapitel gliedert:Kruter, Gewrze Samen * Brotaufstriche, Wrzmittel, Backzutaten Eingemachtes * le, Fette Margarine * Eier Milchprodukte * Obst, Gemse Pilze * Mehl, Getreide, Cerealien Nudeln *

Frische konservierte Fische Meeresfrüchte * Frischfleisch Fleischprodukte * Geflügel Wild * Aufgussgetränke * Aus aller Welt. Das alphabetisch geordnete Register hilft zusätzlich beim Auffinden von gesuchten Zutaten. Jede Zutat wird zumindest bildlich dargestellt, für die meisten gibt es auch eine kurze Beschreibung mit Angaben, wofür sie in der Küche verwendet wird. Die verschiedenen Rind-, Lamm-, Schweine- und Hühnerschnitte, -innereien und -nebenprodukte sind zusätzlich auf der Innenseite des Umschlages skizziert. Die Vielzahl der vorgestellten Zutaten ist für ein Nachschlagewerk über diverse Lebensmittelkategorien hinweg wirklich beeindruckend, z.B. dass es 20 Arten frischer oder weiter verarbeiteter Eier (hiervon nur 8 mit Beschreibung), über 120 Käsearten oder über 90 Frischfischzutaten umfasst. Aber klar, dass es sich hierbei "nur" um einen - für ein Nachschlagewerk sehr umfassenden - Überblick über existierende Zutaten in diesen Kategorien handelt; wer sich für spezielle Kategorien besonders interessiert, wird hierzu auch ausführlichere Literatur finden, inklusive detaillierterer Beschreibungen der einzelnen Zutaten. Ansonsten ist das Werk sicher auch nicht zu 100% perfekt und informativ. Als Beispiele: Die Habanero-Chili war zum Erscheinungsdatum keineswegs mehr die scharfste Sorte auf dem Markt, und zum Kirscheft-Saft unter "Aus aller Welt" wird nicht erklärt, dass er aus der unter "Obst, Gemüse Pilze" genannten Durian hergestellt wird. Um sich schnell zu orientieren, welcher Art Zutaten für ein Rezept erforderlich sind oder in Geschäften angeboten werden, ist "Ingredienzen - Das große Buch der Zutaten" jedoch ein echter Tipp, bei dem auch das Preis-/Leistungsverhältnis stimmt. 2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Lebensmittel- Nachschlagewerk: Zutaten von A bis Z von Nicole Schauerte Die Kochbücher preisens wundervolle Rezepte an, die wir unbedingt nachkochen möchten und sobald man in die Zutatenliste schaut, fragt man sich meistens: Was ist das überhaupt für eine Zutat? Wo kommt sie her und wie schaut sie aus? Wenn man die Fragen nicht sofort beantwortet bekommt, kann es durchaus sein, dass man dieses tolle Rezept einfach überblättert und zum nächsten Einfacheren greift. Das ist schade, denn man sollte auch mal über den kulinarischen Tellerrand hinaus schauen und neue Zutaten und Rezepte ausprobieren. Genau an dieser Stelle kommt Ingredienzen Das große Buch der Zutaten zum Einsatz. Es ist ein umfangreiches Lebensmittel- Nachschlagewerk, welches über 2000 kulinarische Zutaten vorstellt. Anhand appetitlicher Food-Aufnahmen und kurzen Texten über Herkunft, Aussehen, Geschmack und Verwendung lernt man schnell die Lebensmittel kennen und sie zu unterscheiden. Am Anfang und Ende des Buches findet man Übersichtstafeln zu den verschiedenen Fleischschnitten. Ingredienzen ist übersichtlich aufgebaut und bietet neben dem Register der Zutaten von A bis Z folgende Kategorien an, in welchen man sich über die verschiedensten Lebensmittel informieren kann: - Kräuter, Gewürze und Samen- Brotaufstriche, Würstchen, Backzutaten und Eingemachtes - Öl, Fette und Margarine- Eier und Milchprodukte- Obst, Gemüse und Pilze- Mehl, Getreide, Cerealien und Nudeln- Frische und konservierte Fische und Meeresfrüchte- Frischfleisch und Fleischprodukte- Geflügel und Wild- Aufgussgetränke- Aus aller Welt Mein Fazit Ingredienzen ist ein tolles Nachschlagewerk für angehende Köche, aber auch für den Hobbykoch zuhause. Es eignet sich bestens als Einkaufshilfe und sollte in keinem Kochbuchregal fehlen. Mir persönlich gefallen besonders die Kategorien Würstchen, Obst, Gemüse, Getreide, Cerealien, Aufgussgetränke und aus aller Welt. Ich werde vor dem nächsten Tee- bzw. Kaffee-Einkauf auf jeden Fall nochmal einen Blick ins Buch werfen und mich inspirieren lassen, welche Sorte ich als nächstes ausprobieren werde. Auch gerade bei den Kräutern, dem Obst und Gemüse ist dieses Buch wirklich sehr hilfreich für mich. Ingredienzen ist mit mehr als 2000 Zutaten sehr informativ und dennoch sollte man sich im Klaren darüber sein, dass so ein Lebensmittel-Nachschlagewerk niemals vollständig sein kann, dafür gibt es weltweit einfach zu viele Lebensmittel und Zutaten. Jedoch dient es durchaus als Grundwissen und verhilft einem sich bei der Vielzahl an Lebensmitteln einen Überblick zu verschaffen. Bei den oben genannten Lieblingskategorien meinerseits hätte ich mir noch gewünscht, mehr Informationen zum Thema Vitamingehalt usw. zu erhalten. Doch das würde wahrscheinlich den Rahmen des Buches sprengen.

Kurzbeschreibung Wie heißen eigentlich all diese leckeren Äpfel, die auf den Gemissemärkten oft unausgezeichnet feilgeboten werden oder sich in den Auslagen am Eingang der Supermärkte in allen Farben und Formen auftrüben? Zuweilen nennt man sie Pink Lady, Empire oder Firmgold, doch bleibt rätselhaft, aus welchen Ursprungssorten diese Kreuzungen entstanden sind. Ausschließlich aus heimischen Ländern stammen sie jedenfalls schon lange nicht mehr. Sich mit der Vielfalt allein der Blauschimmelkäse-Sorten auseinanderzusetzen, 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.