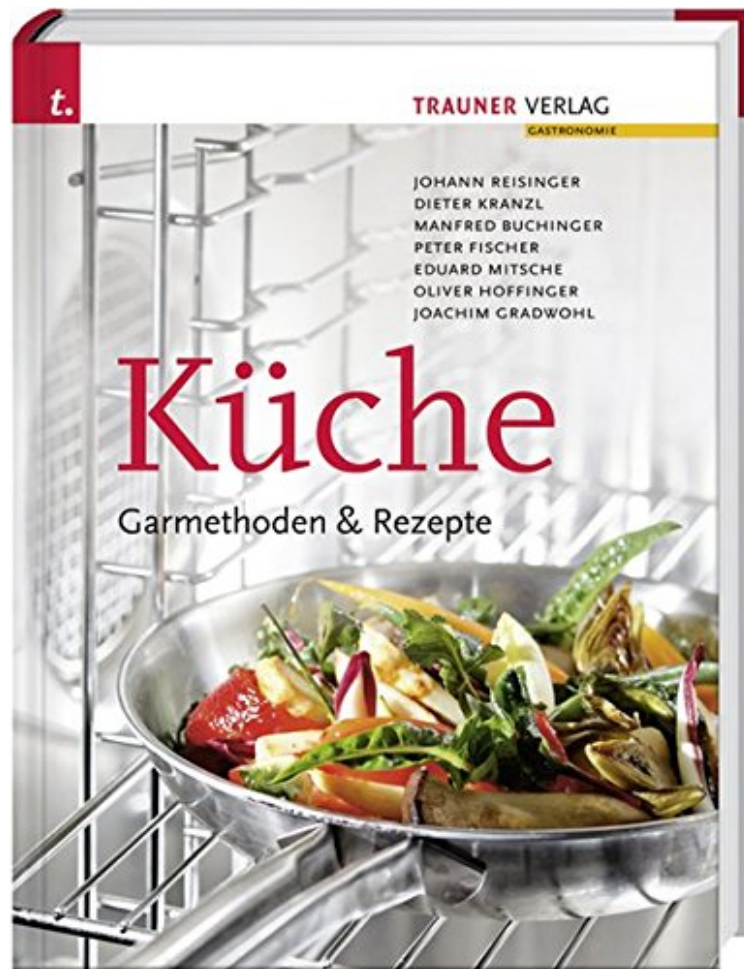


(Read ebook) Kche - Garmethoden Rezepte

Kche - Garmethoden Rezepte

Von Eduard Mitsche, Dieter Kranzl, Johann Reisinger, Manfred Buchinger, Peter Fischer, Oliver Hoffinger, Joachim Gradwohl

DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #547082 in BcherMarke: TraunerVerffentlicht am: 2012-05-21Abmessungen: 10.91 x 1.18b x 8.35l, Einband: Gebundene Ausgabe296 Seiten | File size: 75.Mb

Von Eduard Mitsche, Dieter Kranzl, Johann Reisinger, Manfred Buchinger, Peter Fischer, Oliver Hoffinger, Joachim Gradwohl : Kche - Garmethoden Rezepte before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Kche - Garmethoden Rezepte:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen1 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Einfach klasse!Von -KundeDas Buch super! Sogar fr mich als Chefkoch gibt es viele neue Rezepte und interessante Garmethoden! Auch wenn es preislich recht hoch ist, wrde ich es auf jeden Fall weiterempfehlen!0 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Absolute KaufempfehlungVon Rudolf WallisWegen mehreren Empfehlungen bin ich auf dieses Buch aufmerksam geworden. Eigentlich ein Kochbuch fr Profikche. Aber auch als Hobykoch profitiert man von diesem Buch. Wirklich auergewhnlich und rechtfertigt den doch hohen Preis. Absolute Kaufempfehlung.

Produktbeschreibung Gebundenes Buch Nun gehts ans Eingemachte. Alles ist bestens vorbereitet und organisiert, jetzt kann es losgehen mit der eigentlichen Kochkunst. Und diese liegt vor allem in der Kunst der Verwendung der richtigen Zutaten und der Kunst, mit der am besten geeigneten Garmethode bei optimaler Temperatur und idealer Garzeit das Beste aus jedem Lebensmittel herauszuholen. So kann der engagierte Koch sein Praxiswissen um viele Anregungen bereichern. Schritt-für-Schritt-Fotos stellen darüber hinaus die Garmethoden vom Blanchieren bis zum Gratinieren anschaulich dar, Schneidetechniken, kochpraktische Hilfsmittel wie Bindungen, Füllungen und Butterzubereitungen, Vorbehandlung von Fleisch und Geflügel, Warmhalten, Regenerieren, Anrichten, Garnieren, Konservieren und Verwendung von Convenienceprodukten runden diesen Bereich ab. Neben Rezepten der klassischen Küche finden Sie zahlreiche Variationen, Zusatzinformationen, Ableitungen und Anregungen, kreativ zu sein und Ihre Gäste nicht nur klassisch zu verwöhnen. Mit Band III hat der Profikoch ein umfangreiches Kompendium - das neue Standardwerk - für den täglichen Gebrauch zur Hand.

Kurzbeschreibung Nun gehts ans Eingemachte. Alles ist bestens vorbereitet und organisiert, jetzt kann es losgehen mit der eigentlichen Kochkunst. Und diese liegt vor allem in der Kunst der Verwendung der richtigen Zutaten und der Kunst, mit der am besten geeigneten Garmethode bei optimaler Temperatur und idealer Garzeit das Beste aus jedem Lebensmittel herauszuholen. So kann der engagierte Koch sein Praxiswissen um viele Anregungen bereichern. Schritt-für-Schritt-Fotos stellen darüber hinaus die Garmethoden vom Blanchieren bis zum Gratinieren anschaulich dar, Schneidetechniken, kochpraktische Hilfsmittel wie Bindungen, Füllungen und Butterzubereitungen, Vorbehandlung von Fleisch und Geflügel, Warmhalten, Regenerieren, Anrichten, Garnieren, Konservieren und Verwendung von Convenienceprodukten runden diesen Bereich ab. Neben Rezepten der klassischen Küche finden Sie zahlreiche Variationen, Zusatzinformationen, Ableitungen und Anregungen, kreativ zu sein und Ihre Gäste nicht nur klassisch zu verwöhnen. Mit Band III hat der Profikoch ein umfangreiches Kompendium - das neue Standardwerk - für den täglichen Gebrauch zur Hand.