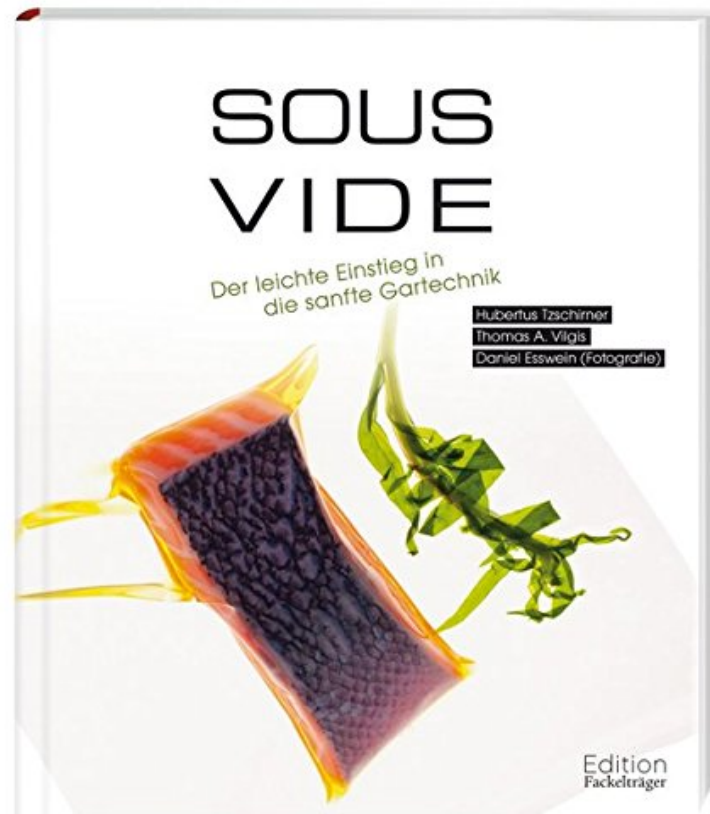


[Read and download] Sous-Vide - Der Einstieg in die sanfte Gartechnik

## Sous-Vide - Der Einstieg in die sanfte Gartechnik

Von Hubertus Tzschirner, Thomas A. Vilgis  
\*Download PDF | ePub | DOC | audiobook | ebooks



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #6793 in BcherMarke: Fackeltrger VerlagVerffentlicht am: 2014-03-11Abmessungen: 11.30 x 1.06b x 9.65l, Einband: Gebundene Ausgabe256 Seiten | File size: 47.Mb

**Von Hubertus Tzschirner, Thomas A. Vilgis : Sous-Vide - Der Einstieg in die sanfte Gartechnik** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Sous-Vide - Der Einstieg in die sanfte Gartechnik:

ProduktbeschreibungDer Einstieg in die sanfte GartechnikGebundenes BuchSchonender und kstlicher lassen sich Fleisch, Fisch, Gemse und Obst nicht zubereiten! Bei der Sous-Vide-Methode werden Lebensmittel unter Vakuum in Plastikbeutel eingeschweit, um anschlieend bei einer stabilen Niedrigtemperatur ber einen Ingeren Zeitraum im Wasserbad gegart zu werden. Die Vorteile liegen auf der Hand: Garen im Vakuum ist vitaminschonend, die Konsistenz wird perfekt, Aromen und Flssigkeit knnen nicht austreten und eine punktgenaue Zubereitung ist immer gewhrleistet. Sous-Vide erlutert umfassend und fundiert Theorie und Grundlagen des Vakuumgarens, stellt das ntige Equipment vor bietet mit ber 60 kreativen Rezept-Ideen den perfekten Einstieg in die Gartechnik der Extraklasse.