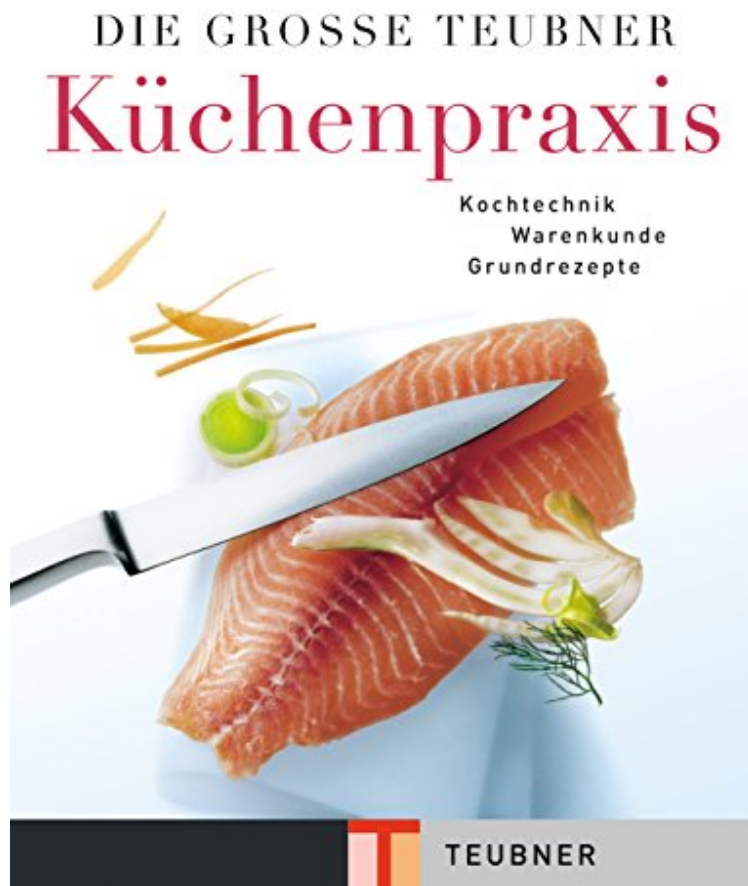


(Read free ebook) Die groe Teubner Kchenpraxis (Teubner Solitre)

Die groe Teubner Kchenpraxis (Teubner Solitre)

Von Grfe und Unzer Verlag
ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #757030 in BcherVerffentlicht am: 2002-09-01Einband: Gebundene Ausgabe640 Seiten | File size: 48.Mb

Von Grfe und Unzer Verlag : Die groe Teubner Kchenpraxis (Teubner Solitre) before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Die groe Teubner Kchenpraxis (Teubner Solitre):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen82 von 90 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Gut, aber nicht Spitze !Von Ein KundeMeine Erwartungen an dieses Teubner Buch waren hoch - und wurden auch zum Teil erfllt. Spitzenfotos und -rezepte. Aber leider keine grndliche umfassende Einfhrgung in Kchentechniken.So bleiben elementare Schneide-Techniken oder beispielsweise Niedertemperatur-Garen usw. unterbelichtet (kommen zu kurz), auch ein berblick ber Kchengertetechnik, Verderb von Lebensmitteln und optimale Lagerung drfen kaum erwartet werden.Ich wnschte, Herr Teubner htte sich von dem ausgezeichnetetn amerikanischen Buch des Culinary Institute of America (CIA)The Professionel Chef (7th Edition), auch von A. Bourdain in Kitchen Confidential empfohlen, inspirieren lassen, in dem wirklich ntzliche und uns Hobbykchen nicht allegemein bekannte Techniken, Kniffs und Tricks auch mit Fotos geschildert werden.Also, obwohl ich ein Teubner-Fan bin, bleibt dieses Buch hinter seinen

Standards zurück. Ohne übersichtliches Register und mit wenigen in den Koch-Alltag übernehmbaren Tipps eine (teure) Enttäuschung, die nach dem ersten Durchblättern im Schrank bleibt. 47 von 49 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Fast perfekt. Von Media-Mania. Der Aufbau des Buches lässt sich bereits auf den ersten Blick als sehr gut durchdacht erkennen. Zunächst erfolgt eine grobe Einteilung nach Gemüse, Obst, Eiern, Milch und Käse, Fisch, Meeresfrüchten, Fleisch, Geflügel, Wild, Reis und Teigwaren, Kräutern und Gewürzen. Innerhalb dieser Kapitel wird dann sehr weit ausgeholt. Zu wirklich jedem Gemüse und jeder Obstsorte werden einige Worte inklusive der botanischen Bezeichnung und ihrer natürlichen Erntezeiten gesagt. Zu jeder Art gibt es separate Rezepte, die vielfach auch noch bebilderte schrittweise Anleitungen beinhalten. Ebenso verhält es sich bei den anderen Themen. Wie sieht welches Stück Fleisch aus und was sind seine typischen Merkmale? Wie sieht ein bestimmter Fisch im Original aus und wie, wenn er grundlegend verarbeitet wurde? Und vor allem: Wie geht man mit Fischen, Krebsen und anderen überhaupt um? Keine Frage bleibt offen, und das Beste daran ist, dass man zwar alle gängigen Lebensmittel aufführt, ebenso aber auch exotische. Ob Kakis beim Obst, Kamel beim Fleisch oder Emu beim Geflügel - alles Erdenkliche wurde bei diesem Buch berücksichtigt. Neben der umfangreichen generellen Warenkunde, die das Buch bietet, sind auch zahlreiche Grundtipps enthalten. So erfährt man, wie Nudeln oder Klei selbst zubereitet werden, wie man Pasteteige einfriert, wie man Pesto oder Eingelegtes herstellt, aber auch hier wieder Exotischeres wie etwa die Zubereitung von Sushi. Selbst wie Käse hergestellt wird oder wie man selbst Kräuter ziehen kann, wird in diesem Werk erläutert. Doch all die schönen Zutaten und Rezepte nutzen einem natürlich nichts, wenn man nicht über geeignetes Werkzeug verfügt. Darum enthält das Buch auch eine bebilderte Liste zu benötigten Geräten in der Küche. Dort werden alle die gelistet, die man wirklich haben sollte. Luxusgegenstände und Trendsetter hingegen wurden außen vor gelassen. Wer trotz der wirklich einfachen und so reichlich bebilderten Anleitungen noch Schwierigkeiten hat, findet ein umfassendes Glossar am Ende des Buches, und um Istiges Blättern in der Not - ansonsten ist es bei diesem Buch vielmehr ein Fest - in diesem Werk zu vermeiden, lassen auch Sach- und Rezeptregister nichts zu wünschen übrig. Sehr gut, dass beides aufgenommen und vor allem unterteilt wurde, denn dieses Buch hält neben allen Informationen gleich mehrere hundert Rezepte bereit, mit denen es auf dem Speiseplan sicher niemals langweilig wird. Die Rezepte sind in aller Regel für vier Personen ausgelegt. Neben dieser Angabe sind jeweils die Zutaten gelistet und die Zubereitung wird schrittweise beschrieben. Schade, denn so bleibt viel Rechnerei für Singlehaushalte und durch fehlende Nährwertangaben auch für Menschen mit speziellen Diätvorschriften. Erforderliche Einsparungen bei einem Buch dieses Umfangs sind verständlich und nachvollziehbar, allerdings wäre im Mindesten das Erwhnen von Zubereitungszeiten durchaus legitim gewesen. So reichhaltig und gut die Bebilderung ist, so geht sie leider auch zu Lasten der fertigen Rezeptansichten. Schritt-für-Schritt-Anleitungen und diverse Abbildungen von all den wunderbar dekorierten Gerichten zu sehen bekommt. Doch dieser Punkt ist angesichts der Lernmöglichkeiten mit Hilfe dieses Buches und in Anbetracht der durchaus hier und da eingestreuten Abbildungen fertiger Gerichte vernachlässigbar. Insgesamt ein wirklich gutes Buch, das sich nicht nur für Einsteiger eignet - für diese jedoch besonders -, sondern auch für jeden anderen Hobbykoch, für an Warenkunde interessierte Leser und auch für Freunde exotischerer Gänge. Trotz vieler Bilder sind recht wenige fertige Gerichte zu sehen, doch der einzige wirkliche Mangel sind die fehlenden Nährwertangaben oder wenigstens Zubereitungszeiten, die man beim Preis dieses Werkes durchaus hätte erwarten können, auch wenn es sonst kaum Wünsche offen lässt. 18 von 21 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein Nachschlagewerk erster Güte! Von Ein Kunde. So ein Buch hat schon lange gefehlt. Man erfährt alles über Gemüse, Obst, Fleisch, Fisch usw. Schwierige Abläufe in der Küche (wie zum Beispiel Artischocken zubereiten) werden in diesem Buch in vielen kleinen Abbildungen gezeigt, aber auch so einfache "Dinge wie Eier pochieren" sind zu finden. Gut auch die Rubrik "Wissenswertes" am Ende der einzelnen Kapitel. Da erfährt man zum Beispiel, wieviel beim Putzen vom Spinat übrig bleibt. Die Fotoqualität hat mich ebenfalls sehr überzeugt. Insgesamt ein wirklich gelungenes Kochbuch, dem man viele Abnehmer wünscht.

.de Eine Küche, ein Koch alleine kann nicht alles wissen? Knifflig jedoch fast alles: Die große Teubner Küchenpraxis vermittelt Know-how über nahezu alles, was sich kochen und essen lässt: Gemüse, Obst, Eier, Milchprodukte, Fisch, Meeresfrüchte, Fleisch, Geflügel, Wild, Reis, Teigwaren, Kräuter, Gewürze -- schon die Oberbegriffe zeugen von Vielfalt und Variantenreichtum. Wenn man dann noch eine Ebene tiefer geht und in die einzelnen Rubriken einsteigt, werden Produkte und Möglichkeiten der Vorbereitung, Behandlung und Zubereitung immer mehr. Die Küchenpraxis von Teubner, dem Nestor der deutschen Food-Fotografie, gibt überall dort Rat und Hilfestellung, wo Tipps, Tricks und Kniffe gefragt sind. Wie mache ich geklärte Butter? Wie schütze ich vorbereiteten Käse aufschnitt vor dem Austrocknen? Was benötige ich für einen Fischfond? Wie pariere ich eine Hirschkeule? Die Praxishilfen sind angegliedert an Highlight-Rezepte in den einzelnen Kapiteln, die genau auf die beschriebenen Produkte eingehen und die Basisrezepte sozusagen verfeinern. Kochtechnik und Warenkunde gehen dabei Hand in Hand: Alle wichtigen Abläufe werden Schritt für Schritt in Bild und Text erklärt. Integriert ist eine umfassende Warenkunde, die den Leser für den Umgang mit dem Produkt sensibilisiert und ihm dabei hilft, Fehler bei Kauf und Zubereitung knifflig zu reduzieren oder gar zu vermeiden. Die

Punktgenauigkeit der Fotografie in Teubners Bchern ist in Deutschland unerreich. Hier wird nicht knstlerisch mit Unschrf gespielt -- schlielich sind diese Bcher sogar unter echten Profis sehr gefragt. Das spricht Bnde ber den Informationswert und sollte dem Hobbykoch Mut machen: Selbst die Profis wissen (noch) nicht alles. --Matthias F. Mangold

Kurzbeschreibung Wie wird der Kopfsalat richtig gewaschen? Wie wird Gemse fachgerecht zubereitet? Wie zerlegt man Fische? Und wie eigentlich entsteht eine Vichissoise? In diesem umfangreichen Buch werden erstmal in einem Einzelband alle relevanten Kochtechniken erklrt und dargestellt - Schritt-fr-Schritt in Text und Bild. Nach Produktgruppen geordnet, von Gemse, ber Teigwaren, Fisch, Meeresfrchte, Fleisch bis hin zu Gewrzen und Kruter und Obst. Warenkunde, alle wichtigen Grundrezepte und Verwendungsbeispiele machen das Ganze komplett: zum unentbehrlichen Nachschlagewerk fr alle, die wissen mchten, wie Kochen funktioniert. Praxis und Nutzen stehen bei diesem Buch im Vordergrund, jeder Text und jedes Foto informiert detailgenau, so dass die einzelnen Kochtechniken problemlos nachzuvollziehen sind.

Der Verlag ber das Buch Wie wird der Kopfsalat richtig gewaschen? Wie wird Gemse fachgerecht zubereitet? Wie zerlegt man Fische? Und wie eigentlich entsteht eine Vichissoise? In diesem umfangreichen Buch werden erstmal in einem Einzelband alle relevanten Kochtechniken erklrt und dargestellt - Schritt-fr-Schritt in Text und Bild. Nach Produktgruppen geordnet, von Gemse, ber Teigwaren, Fisch, Meeresfrchte, Fleisch bis hin zu Gewrzen und Kruter und Obst. Warenkunde, alle wichtigen Grundrezepte und Verwendungsbeispiele machen das Ganze komplett: zum unentbehrlichen Nachschlagewerk fr alle, die wissen mchten, wie Kochen funktioniert. Praxis und Nutzen stehen bei diesem Buch im Vordergrund, jeder Text und jedes Foto informiert detailgenau, so dass die einzelnen Kochtechniken problemlos nachzuvollziehen sind.