

[Download ebook] Die vegane Kochschule: Warenkunde, Kchenpraxis, 200 Rezepte

## Die vegane Kochschule: Warenkunde, Kchenpraxis, 200 Rezepte

Von Sebastian Copien, Hansi Heckmair

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



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #67875 in BcherMarke: ChristianVerffentlicht am: 2015-10-02Abmessungen: 10.67 x .98b x 9.06l, Einband: Gebundene Ausgabe256 Seiten | File size: 18.Mb

**Von Sebastian Copien, Hansi Heckmair : Die vegane Kochschule: Warenkunde, Kchenpraxis, 200 Rezepte**  
before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Die vegane Kochschule: Warenkunde, Kchenpraxis, 200 Rezepte:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen5 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein sehr gutes EinsteigerbuchVon BibliomaniaAls Nicht-Vegetarier und Nicht-Veganer habe ich mir das Buch gekauft, weil ich mich zunehmend mit diesem Thema in den letzten Wochen beschftigt habe und das ein oder andere Rezept schon ausprobiert habe. Es hat Hunger auf mehr gemacht und ich suchte nach einem Einsteigerbuch, um von Grund auf mehr ber die Hintergrnde zu erfahren.Ich vergebe fr dieses Buch 5 Sterne, weil ich kennengelernt habe, wie man Produkte sehr gut kombiniert, ergnzt und auch ersetzt. Die Basisrezepte finde ich klasse und legen den Grundstock fr eigene Variationen - das Ausprobieren wird zur Lust, und Lust beim Kochen und Essen wird zur Passion!Ich bleibe Fleischesser, aber ich habe es mittlerweile sehr stark reduziert und die Alternativen sind schier unermlich. Das Buch trgt dazu bei, sich viele Alltagsgewohnheiten zu hinterfragen - nicht nur eine Kochschule, sondern eine kleine Lebensschule ist das Buch!2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. SuperVon JessicaFrhlichIch habe

einige Vegane Kochbücher und wollte mir auch keins mehr kaufen, da ich mich inzwischen mehr für die Rohkostküche interessiere. Doch dieses Kochbuch betrifft meine Erwartungen und wurde nach dem ersten Blick ins Buch, mein Favorit. Sehr gute Einführung in die Grundlagen der veganen Küche. Tolle Internationale Rezepte. Schnell gemacht und gut erklärt. Mein Lieblingsbuch! 12 von 13 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Für mich leider nicht alltagstauglich. Von Sarilari Ich hatte mich sehr auf das Buch gefreut, die Rezensionen sind ja ziemlich positiv und Sebastian Copien kocht einige leckere Rezepte auf YouTube. Der Saisonkalender ist auch toll - das muss ich vorwegnehmen. Aber leider sind die Rezepte im Buch nicht mein Fall. Sie schmecken bestimmt lecker, aber das ist mehr ein Essen, das ich im Restaurant essen würde, nichts, was ich daheim kochen möchte. Ich habe keine Zeit, um Trümpchen aus irgendwelchen Würfeln und Cremes zu bauen und viele der Rezepte finde ich zu aufwendig. Wer gerne mit seiner Kochkunst beeindruckt und für wen Kochen ein Hobby ist, für den könnte es eine tolle Fundgrube sein, aber ich möchte keine Kunstwerke zaubern, ich möchte einfach etwas gesundes, veganes kochen, das allen schmeckt und alle satt und zufrieden macht und dabei nicht langweilig ist. Für die Alltagsküche sind die Rezepte nicht so geeignet. Die meisten Rezepte sind nicht familienfreundlich. Bei ungefähr der Hälfte der Rezepte wird mit Wein gekocht und es wird viel mit Seitan und vor allem viel mit Tempeh gekocht. Guter Tempeh ist mir zu teuer, um oft damit zu kochen, und er schmeckt auch nicht jedem. Ich koche gerne und mit Freude, aber ich habe keine Lust, stundenlang in der Küche zu stehen. Ich mache meine Soße selbst, aber meistens nicht noch die Nudeln. Ich probiere immer wieder gerne mal etwas Neues aus, muss aber sagen, dass ich an den meisten Tagen lieber mit altbekannten und auch lieber mit regionalen Zutaten koche. Mir gefallen die Rezepte nicht. Ich war beim Durchblättern so enttäuscht, dass ich keine Lust hatte, ein einziges Rezept nachzukochen und das Buch umgehend zurückgeschickt habe. Ich verzeihe trotzdem drei Sterne, weil die Rezepte bestimmt lecker sind, nur halt nicht mein Fall. Ich finde passendere Rezepte kostenlos im Internet. Die bringen Informationen zu den einzelnen Gemüsesorten und die lange Einleitung finde ich interessant und lehrreich. Der Saisonkalender ist auch toll. Die Gestaltung finde ich nicht ganz gelungen. Die Bilder sind schnell aber es gibt von manchen Rezepten ganzseitige Bilder und von anderen wiederum gar keine.

**Produktbeschreibung** Köchenpraxis Warenkunde 200 Rezepte Gebundenes Buch Auf diese vegane Kochschule haben alle gewartet, die sich für eine raffinierte Küche und gesundes Essen interessieren. In der großen Warenkunde werden alle veganen Produkte vorgestellt. Veganes Kochen mit Pfiff erlernt man mit bebilderten Schritt-Anleitungen und vielen Tipps. Mit 50 Basisrezepten, 150 saisonalen Rezepten, einem Saisonkalender und bebilderten Gemüseporthits ist das Kochbuch ein Grundlagenwerk, das in keiner Küche fehlen darf!

**Kurzbeschreibung** Auf diese vegane Kochschule haben alle gewartet, die sich für eine raffinierte Küche und gesundes Essen interessieren. In der großen Warenkunde werden alle veganen Produkte vorgestellt. Veganes Kochen mit Pfiff erlernt man mit bebilderten Schritt-Anleitungen und vielen Tipps. Mit 50 Basisrezepten, 150 saisonalen Rezepten, einem Saisonkalender zum Auffhängen und Gemüseporthits ist das Kochbuch ein Grundlagenwerk, das in keiner Küche fehlen darf! Über den Autor und weitere Mitwirkende Sebastian Copien liebt das Kochen. Und er liebt es, mit natürlichen Lebensmitteln vegane Rezepte zu kreieren, die das gewisse Etwas haben. Der weltberühmte Veggie-Koch, Kochbuchautor, Ernährungstrainer Gemüsegärtner vermittelte in seinen Kursen Seminaren bereits tausenden Menschen die Einfachheit Freude eines bewussten Kochens. Sein Spezialgebiet ist die neue pflanzliche Küche. Er holt dazu in seiner Münchner Location Seminare, Showkochenevents, Kochkurse und berte Hotels Restaurants zu einer vielfältigen veganen Küche.