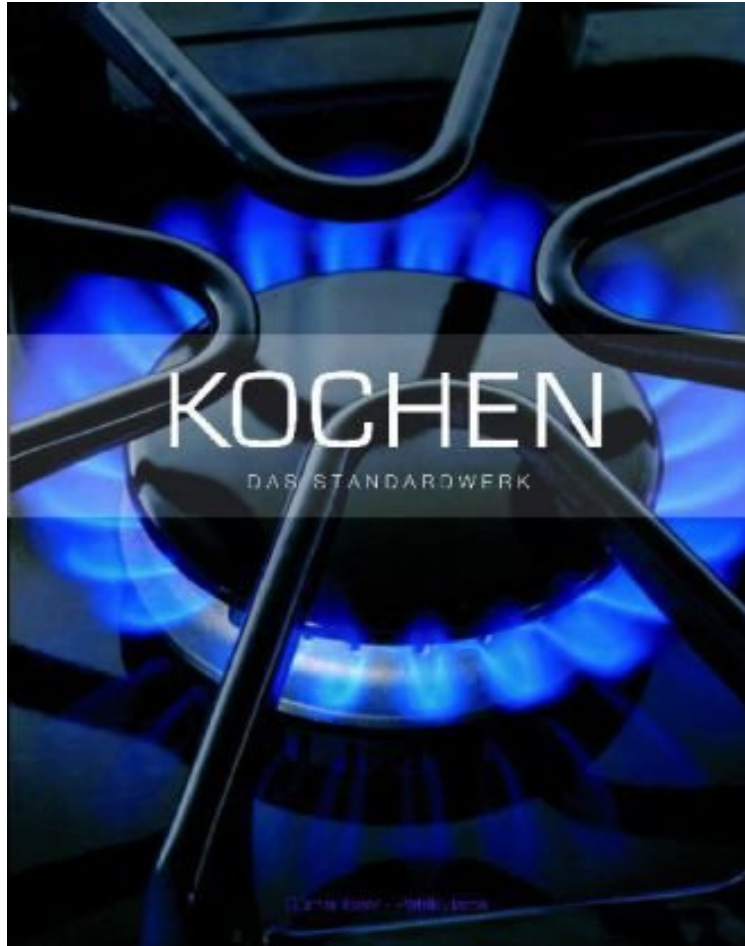


(Ebook free) Kochen: Das Standardwerk

Kochen: Das Standardwerk

Von Gnter Beer, Patrik Jaros
ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #309142 in BcherVerffentlicht am: 2009-08-01Anzahl der Produkte:
1Abmessungen: 12.52 x 1.89b x 10.16l, Einband: Gebundene Ausgabe768 Seiten | File size: 36.Mb

Von Gnter Beer, Patrik Jaros : Kochen: Das Standardwerk before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Kochen: Das Standardwerk:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen14 von 14 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ich habe gelernt zu kochen!Von NobodyDas Buch ist perfekt gestaltet, um Kochen zu lernen oder einfach neue Rezepte auszuprobieren. Jedes Rezept ist gut Schritt fr Schritt erklrt und auch Schritt fr SChritt illustriert, so dass man auch auch fr einen Amateur neue Begriffe sofort versteht.Auch wenn man das ein oder andere Produkt nicht kennt, das man gerade fr eine Rezept braucht, so ist man nicht aufgeschmissen da im Zutatenverzeichnis neben jedem Rezept ein kleines Bild der Zutat abgebildet ist.Insgesamt sind alle Rezepte in mehrerere Rubriken unterteilt, wie zum Beispiel Fisch-, Fleisch-, Nudeln- oder Kartoffelgerichte. So findet man schnell ein gewünschtes Rezept.Das Buch bietet viele Rezepte, so dass man zu jedem Anlass etwas kochen kann. Es lsst keinen Amateur im Stich, sondern gibt ihm Anleitung, auch dadurch, dass zum Anfang jeder Rubrik eine Einleitung gegeben ist.Die bis jetzt getesteten Rezepte waren auch sehr appetitlich.JEDOCH hat das Buch ein Manko:Es ist schwer und gro.Dies sollte aber niemanden vom

Kauf dieses Buches abhalten. Ich habe selber dieses Buch Freunden zum Kauf empfohlen. Es ist SEHR empfehlenswert und ist seinen Preis auch wert. Ich habe noch bis dato kein anderes hnlich gutes Kochbuch gefunden. 5 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Super Kochbuch Von Oliver Wolff Ein sehr gut erklrendes Kochbuch, um es in einem Satz zu sagen. Ich wrde es nicht gerade als Kochbuch fr Dummys bezeichnen, da es durchaus anspruchsvolle Rezepte enthlt. Diese sind aber durchweg gut erklrt, so dass man sich auch mal an andere Sachen herantraut. Insbesondere die Erluterungen zu den einzelnen Produkten und deren Verarbeitung finde ich hervorragend. Es fngt einfach mit Grundlegenden Handwerklichkeiten an, wie z.B. schneide ich Zwiebeln in Wrfel, bis hin zur Aufteilung eines Tiers (z.B. Rind), wo die Teilstcke erklrt werden und wie diese zu Verarbeiten sind. Sehr gut finde ich die Bildliche Darstellung der Teilschritte in der Zubereitung. Die Gliederung der Produktliste und der Zubereitung runden das ganze ab. Eine ganz klare Kaufempfehlung. Ist fr jeden was dabei, ob Anfnger oder Profi. 5 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. yummy :) Von papillon0i0der titel "kochen" kommt dem buch wohl nicht ganz zu genge... denn hierbei wird vllig auer acht gelassen, dass darin zB auch ntzliche tips zu weinen und zum weinkauf allgemein stehen; dieses buch vermittelt wertvolle informationen mit vielen bildern, die praktisch jeden arbeitsschritt abdecken (- fr anfnger super geeignet); auch zeitangaben kommen hierbei nicht zu kurz. eine klare gliederung (zB kartoffeln, nudeln,...) hilft, je nach lust und laune zu kochen. was ich vor allem schn finde: das buch beschreibt vor jedem kapitel was wie heit und wie aussieht (zB die verschiedenen salatsorten usw). ganz ehrlich: ich htte nicht gedacht, fr diesen preis so etwas tolles zu erhalten!! fr jeden geeignet!!

Kurzbeschreibung Der eine liebt es, nach zuverlssigen, erprobten Rezepten zu kochen, der andere zieht es vor, Rezepte zu variieren oder sogar mit neuen Zutaten und Techniken zu experimentieren. Was zhlt, ist das Resultat.