

[Read free ebook] KOCHEN, die neue groe Schule

KOCHEN, die neue groe Schule

Von Arnold Zabert

ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #21985 in BcherVerffentlicht am: 2002Format: Ungekrzte
AusgabeAnzahl der Produkte: 1Einband: Gebundene Ausgabe264 Seiten | File size: 34.Mb

Von Arnold Zabert : KOCHEN, die neue groe Schule before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised KOCHEN, die neue groe Schule:

.deEigentlich knnte man sich schon an den Fotos im ca. 30 x 24 cm groen Kochbuch sattsehen: Prallrote Tomaten tauchen ins silbrig schimmernde Wasserbad ein. Rettichraspeln und Radieschen-Scheiben scheinen -- in die Luft geworfen -- als fein geraspelter Hauch der Gabel auf der Nase zu tanzen. Hermann Rottmann, der auch fr die Rezepte verantwortlich zeichnet und Walter Cimbal verstehen es, alles ums Essen meisterhaft in Szene zu setzen. In Kochen. Die neue groe Schule haben sie hierzu gleich tausend Mal Gelegenheit. Da wird edler Fisch in Form von Loup-de-Mer-

Filet extravagant im Pergamentpckchen eingehllt und eine schlichte Folienkartoffel so gekonnt vor einem leicht verschwommenen Kruterbouquet fotografiert, dass sie fast schon mystisch erscheint. Foodstylist und Fotograf sind perfekt bis ins kleinste Detail. Selbst Extras wie einfache Zutaten fr klare Brhe werden durch ein brillantes Arrangement in funkelnd-durchsichtigen Schsseln zur Augenweide. Wie man selbst solche Leckereien auf den Tisch zaubern kann, das wird durch bersichtlich angeordnete Rezepte (Zutaten sind fettgedruckt) anschaulich vermittelt. Daneben werden in jedem der dreizehn Rezeptkapitel fnf grundlegende Zubereitungsarten und Garmethoden erklrt; selbstverstndlich untersttzt durch Fotos, die die wichtigsten Handgriffe Schritt fr Schritt abbilden. Kochen. Die neue groe Schule ist hervorragend geeignet fr all diejenigen, die das Kochen lernen wollen. Hier kann der Sprssling zeigen, dass er durchaus mit Mutters Kochknsten mithalten kann: Okraschoten in Kokos-Limetten-Sauce und zum Dessert einen herrlich lockeren Key Lime Pie sind der beste Beweis. Auch all denjenigen, die im Ruhestand nach einem neuen Hobby Ausschau halten, sei dieses Kochbuch wrmstens empfohlen. Ein Blick gengt, um festzustellen, dass Frikadellen eigentlich ganz leicht gehen. Wer Lust auf Wohlbekanntes hat, kocht sich von Bayerischem Wurstsalat bis Zrcher Geschnetzeltem durchs Rezeptregister. Wers lieber exotischer mag, probiert philippinische Frhlingsrollen, Safransuppe mit Jakobsmuscheln, Reis mit Datteln oder chinesische Spiegeleier auf Wokgemse. So wird Kochen unwiderstehlich! --Anne Hauschild