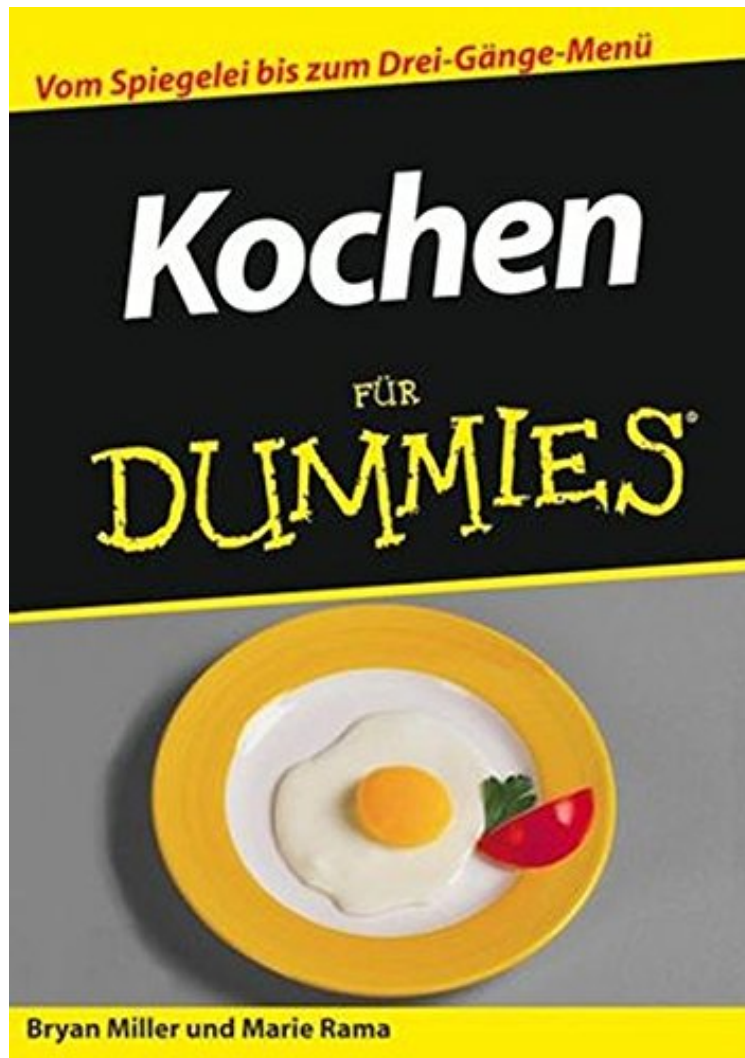


## Kochen fr Dummies

Von Bryan Miller

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



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrank: #34841 in BcherVerffentlicht am: 2008-11-12Abmessungen: 8.27 x .75b x 5.83l, .97 Pfund Einband: Taschenbuch344 Seiten | File size: 51.Mb

**Von Bryan Miller : Kochen fr Dummies** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Kochen fr Dummies:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen5 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Nicht nur fr KochanfngerVon SirupDieses Buch habe ich auf Empfehlung eines Kochs als Einsteiger Buch fr einen Kochanfnger bestellt und bin selbst als erfahrene Hausfrau davon berzeugt. Detaillierte Kchenorganisation; was ist ntig an Utensilien; Lebensmittel die man vorttig haben sollte und Rezepte, die ohne eine Prise auskommen, sondern konkrete Mengenangaben sind, was mir an diesem Buch gefllt. Also nicht nur etwas fr Einsteiger...1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Selbst fr einen Koch hilfreichVon Christoph VoosenDas Buch ist sehr gut da

nicht nur Rezepte drin stehen sondern einzelne Komponenten beschrieben werden. Mir hat es auch in der Ausbildung geholfen um z.B bestimmte Soen nachzuschlagen. 0 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Für mich als Anfänger toll! Von Stiebra Bin im Grunde ein Anfänger, den außer einer Pöckchensuppe war mein Kochkönnen begrenzt. So wie alle Dummies-Bücher setzt auch dieses komplett bei 0 an und bringt Schritt für Schritt einem das Kochen näher. Natürlich kann man nach diesem Buch kein 5 Sterne Lokal eröffnen, doch vermittelt es die Grundtechniken sowie das Basis-Wissen über das Kochen selbst sowie über die Lebensmittel. Auch ein gutes Nachschlagewerk für alle die glaube sie wussten schon alles ;)

**Kurzbeschreibung** Rein in die Küche, ran an den Herd! Kochen ist gar nicht so schwer und kann richtig Spaß machen! Mit diesem Buch lernen Sie Kochen von der Pike auf. Los geht's mit Ausstattung und Organisation der Küche: welche Töpfe, Pfannen, Messer und sonstiges Zubehör Sie unbedingt brauchen und welche Zutaten in einen gut sortierten Vorratsschrank gehören. Dann wird auch schon der Kochlöffel geschwungen. Über 100 Rezepte, sortiert nach Zubereitungsarten, Zutaten und Kochanlässen, laden Sie zum Nachkochen ein. Dabei lernen Sie, wie Sie schmoren, braten und grillen und was bei diesen Zubereitungsarten zu beachten ist. Die Autoren zeigen Ihnen, wie Sie im Nu leckere Soen zaubern, Reis und Kartoffeln richtig kochen, köstliche Suppen oder tolle Eier- und Nudelgerichte zubereiten. Dazu verraten Ihnen die Autoren viele Tricks und Kniffe, die das Kochen leichter und raffinierter machen. Über den Autor und weitere Mitwirkende: Bryan Miller ist Autor zahlreicher Kochbücher. Marie Rama ist Media Consultant und Lebensmittelberaterin.