

[Read now] Kochschule, Teil 2: Noch mehr einfach gute Rezepte

## Kochschule, Teil 2: Noch mehr einfach gute Rezepte

Von Ewald Plachutta

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



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #281378 in BcherVerffentlicht am: 2009-08-26Format:  
IllustriertAbmessungen: 9.72 x 1.69b x 7.87l, Einband: Gebundene Ausgabe448 Seiten | File size: 57.Mb

**Von Ewald Plachutta : Kochschule, Teil 2: Noch mehr einfach gute Rezepte** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Kochschule, Teil 2: Noch mehr einfach gute Rezepte:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen6 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Gut - Besser - PlachuttaVon T. JuliaWer den Band I der Kochschule gemocht hat, wird den Band II lieben. Gerade fr Liebhaber der sen Kche ist dieses Buch ein absolutes Muss! Wie auch schon in Band I finden sich gut gegliederte, bersichtliche und verstndliche Schritt-fr-Schritt Kochanleitungen, die nicht nur den anschlieenden Verzehr, sondern auch schon die Zubereitung zu einem Erlebnis machen. Zahlreiche Abbildungen erleichtern es gerade auch Koch- und Backanfngern mit wenig Aufwand kstliche Ergebnisse zu erzielen.6 von 7 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein MUSS!Von LuFr jeden Plachutta und Kchenfan ein MUSS!! Nach Band 1 ein wertvolles Buch mit vielen Tipps und Tricks. Diesmal mit Schwerpunkt Backen. Das Buch verdient den Titel "Bibel" der guten Kche.0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Nachfolger vom Plachutta 1Von Plk86Habe diesen Nachfolger von

Plachutta gekauft, das 1. Buch von Plachutta hab ich schon. Mit dem 1. Band war ich sehr zufrieden und begeistert. Dieses Buch leider hat mich etwas enttäuscht. Was mich am 1. Band gefallen hat war, dass es Standardgerichte waren und auch mit einfachen Rezepten und traditionelle österreichische Küche. Dieser Band ist nicht so bodenständig kommt mir vor. Viele ausgefallene Gerichte. Hab vielleicht 2-3 davon gekocht. Finde, wenn man den 1. Teil hat, kann man sich diesen sparen. Sind auch einige Gerichte doppelt oder ähnlich drin. Die Verarbeitung und Qualität aber des Buches sind sehr hochwertig, schöne Bilder, übersichtlich gestaltet. Als Geschenk sicher zum Empfehlen, wenn es sich um einen Plachutta-Fan handelt.

Pressestimmen" Alles in allem ist der neue Streich des Wiener Gastronomen wieder ein Highlight. Ein Buch für Kocheinsteiger, aber auch Fortgeschrittene. Denn allein die schöne optische Aufbereitung verleiht dem 445-Seiten-Werk Suchtcharakter." Tiroler Tageszeitung Kurzbeschreibung  
Kennen Sie das Plachutta-Prinzip? Es ist einfach erklärt: alltagstaugliche Küche leicht verständlich und nachvollziehbar zu vermitteln. Dass Band 1 auf so bewältigende Zustimmung stieß, betrachtete Ewald Plachutta, einer der renommiertesten Köche und Kochbuchautoren Österreichs, als Auftrag, seine "Bibel der guten Küche" fortzusetzen. Während der erste Band vor allem Gekochtes und Gebratenes erklärt, liegt der Schwerpunkt im neuen Band auf Gebackenem. Dazu gehören pikante Aufläufe und würzige Quiches ebenso wie das reiche Angebot köstlicher Torten und raffinierter Backereien. Mit mehr als 550 neuen Rezepten ist dieses Buch die unverzichtbare Ergänzung zur Kochschule 1. Der didaktische Aufbau ist dabei so klug wie einfach: Zu jedem Thema wird zuerst das Wichtigste auf einen Blick präsentiert. Grundrezepte veranschaulichen, worauf es ankommt. Die Details der einzelnen Arbeitsschritte werden in informativ bebilderten Schritt-für-Schritt-Anleitungen erläutert. So lernen Sie kochen wie ein Profi! Über den Autor und weitere Mitwirkende  
Ewald Plachutta, geb. in Wien, zählt zu den renommiertesten Köchen Österreichs. Der Drei-Hauben-Koch und Begründer der berühmten "Rindfleischdynamie" Plachutta war 1991 Koch des Jahres, ist Träger der Trophee gourmet und erhielt 1993 einen Michelin-Stern verliehen. Plachutta ist der erfolgreichste Kochbuchautor Österreichs, seine Gute Küche ist ebenso ein Bestseller wie sein jüngstes Kochbuch Meine Wiener Küche.