

(Download) Kochwerkstatt: Kchentechnik, Handwerkszeug und 1.000 Tipps Tricks

# Kochwerkstatt: Kchentechnik, Handwerkszeug und 1.000 Tipps Tricks

Von Martina Meuth, Bernd Neuner-Duttenhofer  
\*Download PDF | ePub | DOC | audiobook | ebooks



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #310622 in BcherVerffentlicht am: 2010-10-05Abmessungen: 10.16 x 1.77b x 8.07l, Einband: Gebundene Ausgabe480 Seiten | File size: 34.Mb

**Von Martina Meuth, Bernd Neuner-Duttenhofer : Kochwerkstatt: Kchentechnik, Handwerkszeug und 1.000 Tipps Tricks** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Kochwerkstatt: Kchentechnik, Handwerkszeug und 1.000 Tipps Tricks:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen4 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Interessantes Buch ...Von KerstinMartina Meuth und Bernd Moritz Neuner-Duttenhofer das Urgestein der dt. Fernsehke hat mich schon lange in seinen Bann gezogen. Ich liebe die Zwei ... es macht so viel Freude den Beiden beim Kochen zuzusehen, die kleine Sticheleien zwischen den beiden gefllt mir persnlich am Besten.Das ultimative Buch : Kochwerkstatt von Stiftung Warentest ist Wissen, Kochen Genieen vereint.Jedes Handwerk will gelernt sein.Die Herren der Schpfung die immer noch an Hotel Mama und Bistro Ehegattin hngen, haben nach wie vor Hochkonjunktur. Dabei ist jeder fr sich selbst verantwortlich und muss selbst zusehen wie er satt wird ohne sich auf

die Holde Weiblichkeit zu verlassen. Raus aus dem Trott und ran an der Herd liebe Manner ... natrlich gibts auch andere Exemplare die ihre Frauen zu bekochen wissen, die sind nicht gemeint. Dabei macht nicht nur Essen Spass sondern auch das Kochen und die Geselligkeit. Tglich laufen auf den verschiedensten Sendern, Kochensendungen, das Internet ist voll von Foodbloggern und Kochplattformen und von der Literatur die jeden Rahmen sprengt brauchen wir erst garnicht anzufangen. Fr jeden Geschmack, jedes Alter und vom Kochanfnger bis zum Maitre gibts Nachschlagewerke die ganze Hallen flllen. Einfhrung - Weiterbildung - Inspiration die Kchenlektren sind unerschpfflich. Jeden Monat erscheinen gar Hunderte Koch- und Backzeitschriften, Gourmet- und Gastrofhrer usw., die Auswahl und Nachfrage ist rieig. Das besondere an Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer umfangreichem Buch "Kochwerkstatt" sind in erster Linie nicht die Rezepte sondern die dazugehrigen Arbeitsgerete. Kchenmaschinen, Nudelmaschine, Stabmixer, Elektromesser, Pacojet, Backofen, Dampfgarer, Fritteuse, Tpf, Messer, Mrser, Reiben, Folien und div. Spezialisten. Kurz gesagt, alle Kchenhelferlein die neben den Lebensmitteln bentigt werden. All diese Dinge, die wir jeden Tag unachtsam, vllig selbstverstndlich nutzen. Was wir aber nicht wissen, wie sie effizient genutzt und gereinigt werden. Genau fr diese Wissenslcke soll das Buch schlieen. Das bekannte Autorenpaar, das man aus div. Fernsehsendungen kennt, berrascht den Leser mit diesem kulinarischen Ratgeber. Schauen wir uns mal den Zerhacker genauer an, was war das immer eine Arbeit das Grnzeugs kleinzuhacken mit dem Messer ! Wie gut das ein leidgeplagter Kruterhacker mal auf die Idee kam und die Arbeit einem Motor zu berlassen. Auch beim Kauf gibt es da nicht nur Preis- und Qualittsunterschiede, sondern auch auf die Gerteposition soll geachtet werden, der Krper sollte optimal mit dem Arbeitsgert verschmelzen. Die Position beim zerhacken, wie man das Gert reinigt, wie es gewartet wird, wie es richtig genutzt wird, so dass das Endergebnis so perfekt wie im Lehrbuch aussieht. Nicht nur Fachwissen und Gertevorstellungen flllen dieses Buch, es gibt auch noch eine Menge irrsinnig toller Rezepte, die nicht nur lecker schmecken, sondern bei denen man sein neu erkanntes, handwerkliches Fachwissen sofort anwenden kann ...Selbstgemachte Senfmayonnaise, Farcen Butter-Creme, strotzen jeder Herausforderung. Die vielen Tpf und Pfannen die jeder zuhause herumstehen hat, wo fr genau nutzt man sie eigentlich ? Welche Vorteile haben groe, kleine, eingekerbte oder geschmiedete Pfannen? Alles Fragen, ber die man sich sonst einen Kopf macht, das perfekt herauszufinden versuchen viele, doch die meisten werden hchstwahrscheinlich nie zu der richtigen Erkenntnis kommen. Solange das gewünschte Endergebnis stimmt, ist es ihnen egal. Doch mit dem richtigen Wissen, Profiwissen htte es noch besser gelingen knnten. Wer Grundlegendes fr seine Kche und sein persnliches Handwerk tun will, sollte sich diesen ultimativen Wegbegleiter " Kochwerksatt zulegen. All diese Tipps und Tricks reichen fr mehrere Generationen. Zu jedem Kapitel und Kchengert gibt es viele interessante Rezepte, die man unbedingt mal ausprobieren sollte. Mein Fazit :Das Buch ist fachlich ein echter Glcksgriff. Doch eines ist noch zu bemngeln, die Dicke des Buches, die Seiten fallen jedesmal zurck wenn man sie nicht festhlt, das ist wirklich nervig. Und schwer ist es auch. 20 von 23 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. nfgner Von K., Dieter Hier wird ein fundiertes Wissen von Gerten und Gertschaften rund ums Kochen gepaart mit wunderschnen gut nachkochbaren Rezepten. Eine tolle Idee leider fr Leute doie sich schon mit dem Thema Kochen beschftigen weniger interessant. Die Rezepte sind toll aber das fachliche Wissen, die Vorstellung von Gerten und die Auseinandersetzung ob etwas sinnvoll ist oder ehr Spielerei wird jeder interessierte Kochfan schon selbst gemacht haben. Dieses Buch wre ein tolles Weihnachtsgeschenk fr Kochneulinge oder vielleicht sogar an Jugendliche die mit dem Gedanken spielen Koch zu werden. Es ist schn zu lesen, die Rezepte top aber wer es einmal gelesen hat wird kaum weiter darauf zurckgreifen nur wegen der Rezepte. Da es aber nicht so teuer ist sicher ein Buch was ich auch gekauft htte wenn ich es vorher schon durchgeblttert htte. Wer alles ber Messer, Kchenmaschinen, Dampfgarer und Co wissen mchte kann sich hier umfassend informieren 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Habe lange gewartet Von Christoph Lange Zeit war das Buch mir zu teuer und nicht gebraucht zu haben. Jetzt habe ich mir den Wunsch erfflt. Es ist nicht mehr alles top aktuell. Aber die Herangehensweise an bestimmte Zubereitungen sind fr mich wertvoll.

**Kurzbeschreibung** Die Technikbibel fr die moderne Kche. Moderne Zubereitungsarten, ein Maximum an Geschmack, exotische Lnderkchen und schonendes Garen setzen oft spezielle Gerte und Techniken voraus. Martina Meuth und Bernd Moritz Neuner-Duttenhofer, Deutschlands dienstltteste Fernsehkche, erlutern alle wichtigen kleinen und groen Gerte und Gertschaften, die in keiner Kche fehlen drfen. In vielem neuen Rezepten zeigen sie, welche Techniken und Handgriffe man fr die moderne Kochkunst beherrschen muss. Kochen wie ein Profi - dieses einzigartige Buch zeigt, wie es geht: 1.000 Tipps Tricks, wie man mit gutem Handwerk und moderner Technik besser kocht. ber den Autor und weitere Mitwirkende Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer kochen seit 1988 zusammen im Fernsehen. Ihre Sendungen genieen Kultstatus: Nirgendwo sonst wird so unprtentis gezeigt, wie man kreativ und modern kocht.