

(Read ebook) Kreative Restekche: Einfach-schnell-gnstig

Kreative Restekche: Einfach-schnell-gnstig

Von Claudia Boss-Teichmann

ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #372515 in BcherVerffentlicht am: 2012-11-01Abmessungen: 8.19 x .67b x 5.75l, Einband: Taschenbuch232 Seiten | File size: 38.Mb

Von Claudia Boss-Teichmann : Kreative Restekche: Einfach-schnell-gnstig before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Kreative Restekche: Einfach-schnell-gnstig:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Empfehlenswert!Von K. PeterReste verwerten, das war sehr wichtig, es muss nichts verkommen. Das Buch hilft auf Ideen zu kommen, wie man auch kleine Reste noch irgendwie in neue Gerichte mit einbauen kann und wie man aus Resten, die man eigentlich nicht mehr verwerten wrde, wie Pizza vom Vortag noch etwas sehr schmackhaftes machen kann.1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Basics frs sparsame HaushaltenVon Konsumentein praktischer Ratgeber fr alle, die das Reste verwerten nicht von klein auf erlernt haben. Und damit sparen Singles

genauso wie Vollzeitmutter oder auch Berufstätige neben Geld auch eine Menge Zeit. Sehr praktisch sind auch die Hinweise zur richtigen Lagerung. 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Das Buch findet einen Platz in unserem Kitchenschrank. Von Astrid Mir hat das Buch gefallen und es findet einen Platz in unserem Kitchenschrank. Jeder, der ab und an mal nicht weiß, was er mit seinen Resten in der Küche machen soll, findet hiermit die passende Lektüre. Darauf verlassen, dass man im Buch ein passendes Rezept für die gerade vorhandenen Lebensmittel findet, kann man sich allerdings nicht. Man muss schon selbst etwas mitdenken, experimentierfreudig sein und mit Hilfe des Bereichs Was passt wozu Alternativen finden. Wer diese Eigenschaften sein eigen nennt wird das Buch aber immer mal wieder hervorholen und hier die ein oder andere resteverwertende Rezeptidee finden. Was mir ein bisschen gefehlt hat war eine spezielle Markierung vegetarischer Gerichte.

Pressestimmen" Nützlich sind auch die einfachen Tipps zur Resteverwertung verschiedener Lebensmittel, die in Tabellen von A bis Z aufgeführt sind. (.) Zusätzlich finden Verbraucher Hinweise zur Einkaufsplanung und Vorratshaltung. So dient das Werk nicht nur Kurzbeschreibung. Kommen Ihnen diese Situationen auch bekannt vor? Die Tomaten sind nicht mehr ganz frisch, Sie finden eine Packung Haselnüsse, deren Haltbarkeitsdatum abgelaufen ist, oder Sie werfen Nudelreste vom Vortag in den Müllimer, weil Sie weder Ideen noch ein Rezept für die Verwertung haben. Viele ärgern sich über die Verschwendung von Lebensmitteln, manche haben ein schlechtes Gewissen und doch tun sie es immer wieder. Das Wegwerfen von oft noch gar nicht verdorbenen Nahrungsmitteln geht leider bei uns zum Alltag. Sie möchten das ändern? Dann kann dieses Buch Sie bei Ihrem Vorhaben bestmöglich unterstützen. Sein Kernstück ist eine große Resteverwertungstabelle, die Ihnen einen schnellen Zugriff auf unkomplizierte Ideen für das Kochen mit übriggebliebenem und das rechtzeitige Aufbrauchen von Vorräten bietet. Dabei kommen auch der Spaß und die Kreativität nicht zu kurz, denn gerade Reste laden dazu ein, zwischendurch Neues auszuprobieren und in der Küche zu experimentieren. Auch dazu finden Sie zahlreiche Tipps und Rezepte. Und als wichtigen Nebeneffekt können Sie Zeit und Geld sparen, indem Sie Ihre Vorratshaltung und Ihre Einkäufe besser organisieren.