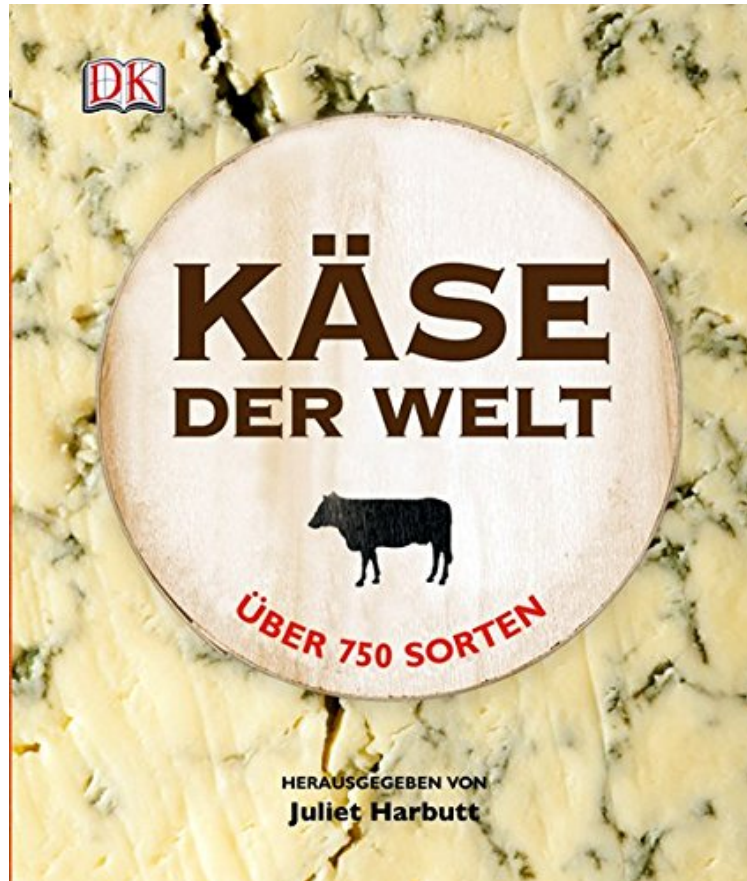


(Mobile ebook) Kse der Welt: ber 750 Sorten

Kse der Welt: ber 750 Sorten

Von Dorling Kindersley
ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #42109 in BcherMarke: Dorling KindersleyVerffentlicht am: 2011-01-01Abmessungen: 9.65 x 1.18b x 8.03l, Einband: Gebundene Ausgabe352 Seiten | File size: 76.Mb

Von Dorling Kindersley : Kse der Welt: ber 750 Sorten before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Kse der Welt: ber 750 Sorten:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Schnes, informatives Werk in opulenter OptikVon HirnfutterDiese Buch beschreibt ber 750 Ksesorten aus aller Welt, sortiert nach Nationen und Kontinenten. Jede Ksesorte wird mit einer Nahaufnahme und einer Gesamtaufnahme vorgestellt, dazu kommt ein beschreibender Text mit der Historie sowie einer Beschreibung des Geschmacks (Charakter) des Kses und eine kleine, aber sehr informative Tabelle. Dass das Buch nicht alle Kse der Welt enthalten kann, ist fast logisch. Mir hat es aber die Augen fr Ksenationen geffnet, die ich bislang nicht auf dem Schirm habe. Ein sehr schnes Buch, welches sich gut als Geschenk fr Ksefans eignet.9 von 10 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Unglaubliche Ffle an KsesortenVon KseMausWas fr ein groartiges Buch, fr jeden der Kse liebt. 750 Ksesorten mit Bildern und Beschreibungen, die sofort Lust machen, sich durch eine franzsische, britische oder sogar japanische (!) Kseplatte zu futtern.Allerdings: Die wenigsten Kse in diesem Buch findet man in einem deutschen Supermarkt. Um so mehr lohnt es sich, vielleicht im Urlaub loszuziehen und nach den richtigen Spezialitten zu fahnden, die einem

hierzulande vorenthalten werden! Ein Fleur du Maquis aus Korsika vielleicht, oder ein Pecorino aus Sardinien ...Die kleinen Mängel, die ein anderer Rezensent herausgehoben hat, kann ich gut verschmerzen. Es ist eben kein Fachlexikon oder ein Branchenverzeichnis, sondern ein Schmcker für Genieer und Feinschmecker, denen beim Lesen einer Aromabeschreibung schon das Wasser im Munde zusammenluft. Ein vergleichbares Buch kenne ich sonst nicht! 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Schnes wertiges Buch. Von CustomerHabe es weiterverschenkt an einen Kseliebhaber, der sich sehr gefreut hat. Das Buch ist nach Ländern gut sortiert und von der Kseauswahl gut aufgestellt. Es sind Klassiker genauso vertreten, wie außergewöhnliche Spezialitäten. Ein Kufertipp, wo man diesen Kse erwerben kann ist zu jedem Produkt enthalten.

Produktbeschreibung über 750 Sorten Gebundenes Buch Der ultimative Kse-Kompass Im ausführlichsten illustrierten Kse-Guide für internationale Sorten präsentieren Ksespezialisten aus aller Welt über 750 ausgewählte Kse. Die Vielfalt an Konsistenz, Geschmacksvarianten und Aromen berzeugt dabei auf ganzer Linie und macht diesen Band zum idealen Nachschlagewerk rund ums Thema Kse. Von Deutschland, Österreich, Schweiz, über die Niederlande, Italien und Frankreich bis nach USA, Japan und Australien wird eine Vielzahl an traditionsreichen und innovativen Ksesorten vorgestellt. Im Einleitungskapitel erfährt der Leser alles über die wichtigsten Ksetypen und Herstellungstraditionen. So werden Ksefans beispielsweise in die Besonderheiten von Frischkese, Weichkese, Blauschimmelkese und Hartkese eingeführt und lernen die verschiedenen Produktionstechniken kennen. Ein Muss für Feinschmecker! Jeweils zwei Fotografien für jede Sorte machen nicht nur Lust aufs Entdecken und selber Probieren, sondern veranschaulichen die feinen Unterschiede zwischen den Sorten. Einzelne, besonders bekannte Kse wie Emmentaler, Gouda oder Cheddar, werden auf eigenen Feature-Doppelseiten vorgestellt. Die praktische Gliederung nach Ländern ermöglicht einen schnellen Überblick über landestypische Kse. Als zusätzliches Extra gibt es zu jedem Kse Verzehr- und Weinempfehlungen, Serviervorschläge und Verkostungsnotizen. Die ideale Einkaufshilfe für alle Kse-Liebhaber! "Kse der Welt" belegte 2010 im Rahmen des Gourmand World Cookbook Awards Platz zwei der Besten Ksebücher weltweit! Zur Herausgeberin: Juliet Harbutt ist als Ksespezialistin unter Fachleuten weltweit bekannt. Sie gründete eines der exklusivsten Unternehmen für (Rohmilch-)Ksesorten, leitet Seminare und verfasst als Autorin zahlreiche Bücher zum Thema Kse. 20 Fachautoren trugen die Porträts der Ksespezialitäten aus einzelnen Ländern bei.

Kurzbeschreibung Der ultimative Kse-Kompass Im ausführlichsten illustrierten Kse-Guide für internationale Sorten präsentieren Ksespezialisten aus aller Welt über 750 ausgewählte Kse. Die Vielfalt an Konsistenz, Geschmacksvarianten und Aromen berzeugt dabei auf ganzer Linie und macht diesen Band zum idealen Nachschlagewerk rund ums Thema Kse. Von Deutschland, Österreich, Schweiz, über die Niederlande, Italien und Frankreich bis nach USA, Japan und Australien wird eine Vielzahl an traditionsreichen und innovativen Ksesorten vorgestellt. Im Einleitungskapitel erfährt der Leser alles über die wichtigsten Ksetypen und Herstellungstraditionen. So werden Ksefans beispielsweise in die Besonderheiten von Frischkese, Weichkese, Blauschimmelkese und Hartkese eingeführt und lernen die verschiedenen Produktionstechniken kennen. Ein Muss für Feinschmecker! Jeweils zwei Fotografien für jede Sorte machen nicht nur Lust aufs Entdecken und selber Probieren, sondern veranschaulichen die feinen Unterschiede zwischen den Sorten. Einzelne, besonders bekannte Kse wie Emmentaler, Gouda oder Cheddar, werden auf eigenen Feature-Doppelseiten vorgestellt. Die praktische Gliederung nach Ländern ermöglicht einen schnellen Überblick über landestypische Kse. Als zusätzliches Extra gibt es zu jedem Kse Verzehr- und Weinempfehlungen, Serviervorschläge und Verkostungsnotizen. Die ideale Einkaufshilfe für alle Kse-Liebhaber! "Kse der Welt" belegte 2010 im Rahmen des Gourmand World Cookbook Awards Platz zwei der "Besten Ksebücher weltweit"!