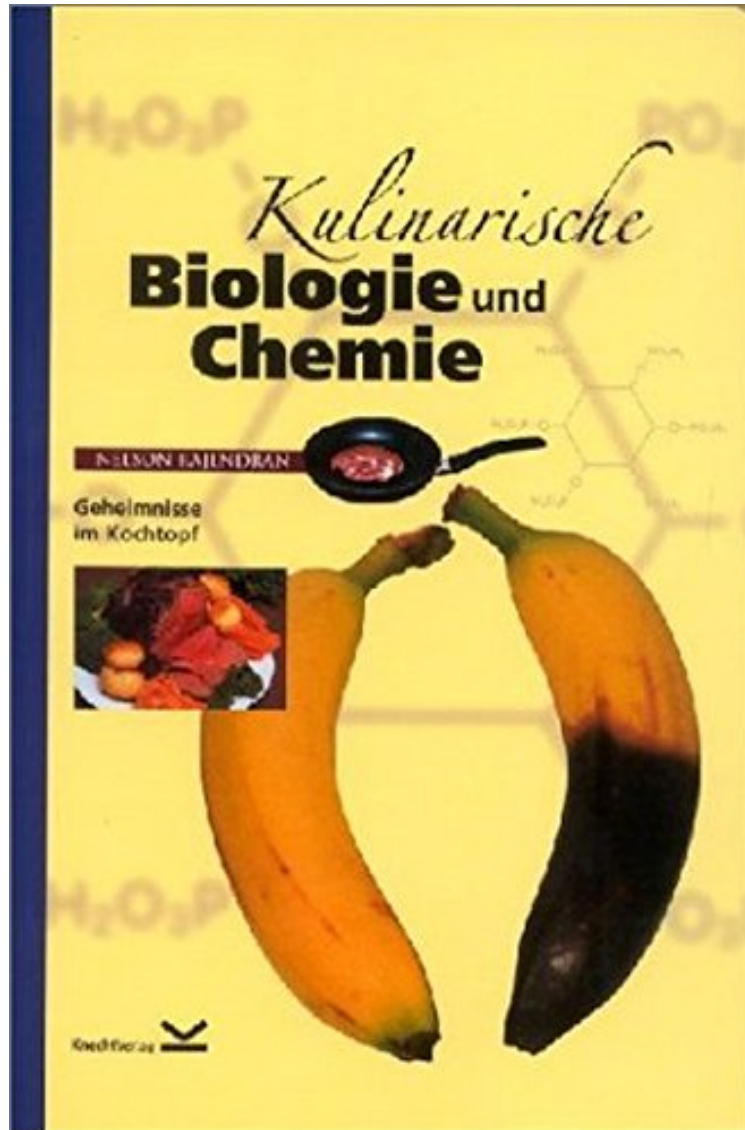


[Read ebook] Kulinarische Biologie und Chemie: Geheimnisse im Kochtopf

Kulinarische Biologie und Chemie: Geheimnisse im Kochtopf

Von Nelson Rajendran

DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



 Download

 Read Online

Produktinformation - Verkaufsrang: #323422 in BcherVerffentlicht am: 2002-06Abmessungen: .79 x .39b x 6.06l, Einband: Taschenbuch104 Seiten | File size: 32.Mb

Von Nelson Rajendran : Kulinarische Biologie und Chemie: Geheimnisse im Kochtopf before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Kulinarische Biologie und Chemie: Geheimnisse im Kochtopf:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen39 von 42 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Der Mensch liest was er isst ...Von Bertold DebrunnerSchon mal vorn weg genommen - dem Autor Nelson Rajendran aus Bad Bergzabern, Gymnasiallehrer fr Biologie, Chemie und katholische Religion sind hohe Buchverkufe zu wnschen,

dass er sich jetzt grad dran macht an den Fortsetzungsband, "Lukullische Biologie Chemie". Auf insgesamt 104 Seiten werden in der 2. bearbeiteten Auflage von 2002 total 47 Geheimnisse des Kochtopfs gelüftet. Je Geheimnis eine Doppelseite Bsp. Ablschen, Anisschnaps, Backtriebmittel, Baiser, Bier, Blanchieren, Braunfärbung von Obst, Brot, etc. etc.. Auf jeder linken Buchseite stehen thematisch gegliedert und gut beschrieben die Versuchsanleitungen zu den chemisch-kulinarischen Experimenten. Diese können übrigens - gefahrlos mit Erfolgsgarantie vom Autor! - in jeder einigermaßen-eingerichteten Küche durchgeführt werden. Jeweils auf der rechten Seite stehen dann sämtliche Beobachtungen und die passenden, manchmal überraschenden Erklärungen. Diese sind einerseits detailliert genug beschrieben um für den Gourmet-Chemiker/Biologen anregend und unterhaltsam zu sein, andererseits aber so verständlich-abgefasst um den naturwissenschaftlich-interessierten Laien autodidaktisch-praktisch in die Geheimnisse der (Küchen)-Chemie einzuführen. Eine stattliche Leistung des Autors - Respekt! Mir machte die kurzweilige Lektüre großen Spaß, bin ja sowohl Chemiker als auch gerne in der Küche tätig, und die eine oder andere Kostlichkeit werde ich bestimmt auch meinen Schwestern und Schülern zubereiten, inkl. der chemisch-korrekten Küchenweisheiten. Natürlich stecken auch viele Ideen für Praktiken in diesem Buch. Die Verwendung dieser modernen Küchenfibel ist äußerst vielfältig, auch als handliches Nachschlagewerk ist's brauchbar oder als praktische Einstiegshilfe für den Kochgesellen (geschlechtsneutral) oder zur technischen Verfahrensoptimierung für den Küchenprofi. Apropos, erfreulicherweise finden sich auch einige anschauliche Abbildungen (und chemische Strukturformeln), allesamt auf das Wesentliche reduziert und - wie der Text - fehlerfrei. Angerechnet ist! Güte, 15 von 17 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Lange gesucht - endlich gefunden Von Ein Kunde Der Autor versteht es, in bestechend einfacher Sprache, viele chemische Prozesse des Küchenalltags zu erklären. Jedem Thema wird eine kleinformatige Doppelseite gewidmet. Links stehen die Versuche, rechts die Lösungen, Erklärungen, Formelbilder und manchmal Schemazeichnungen. Immer wieder hört man, der Wok ist einzigartig, hier wird endlich und total simpel erklärt, warum dies so ist. Sie finden Antworten auf Fragen warum Kinder flambierte Gerichte essen dürfen, was beim Abbraten von Fleisch geschieht, was hinter dem Brotbacken steckt und vieles mehr. Ich kann dieses Buch nur wärmstens empfehlen und würde mir wünschen, dass es mehr davon gäbe. 19 von 23 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Leider sehr drüchtig... Von M. P. Fiedl Was in diesem Buchlein auf 103 Seiten geboten wird, könnte man (ohne dabei Wesentliches wegzulassen) locker auf 10 Seiten unterbringen. Der restliche Platz wird mit Binsenweisheiten und Pseudoexperimenten gefüllt. Ein Beispiel für eines der "Experimente": Kochen sie Kartoffeln jeweils 10 Minuten in einem Schnellkochtopf - einmal ohne Deckel und einmal mit aufgesetztem Deckel. Ergebnis: nur mit geschlossenem Deckel werden die Kartoffeln gar. WOW! Wer hätte das wohl vermutet? Ein Tipp: Sparen sie sich die Enttäuschung dieses Buches und nehmen sie stattdessen (fast zum gleichen Preis) das hervorragende Buch "Rätsel und Geheimnisse der Kochkunst" von Herve This-Benckhard oder das recht gute Buch "Die Molekülküche" von Thomas Vilgis. Da wird wesentlich mehr geboten.