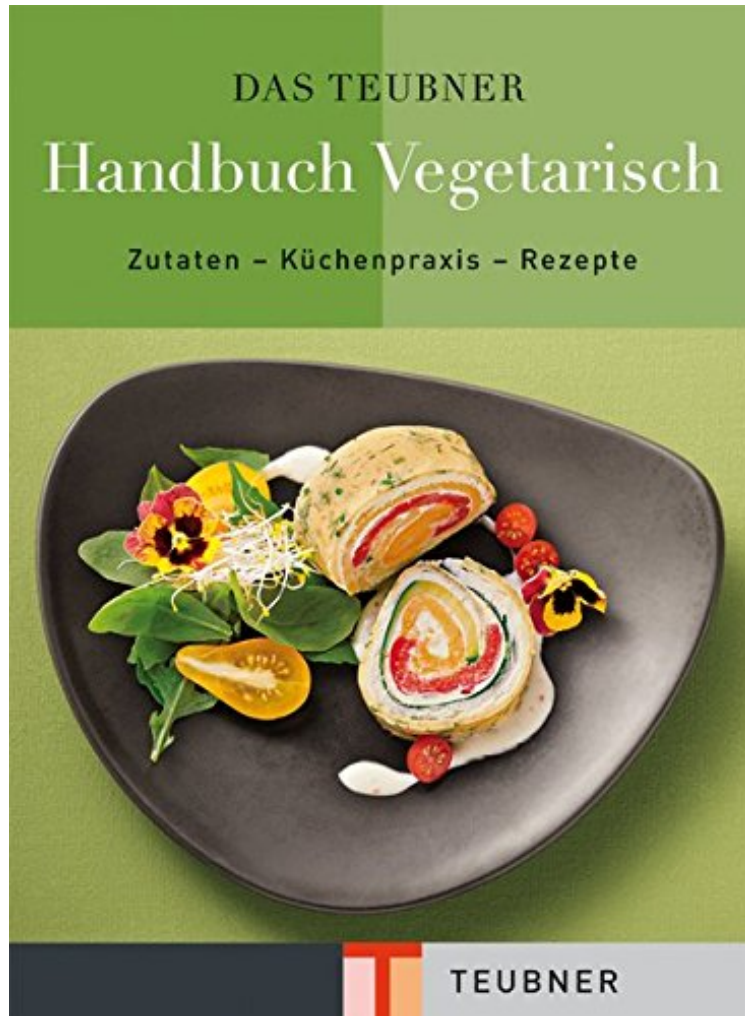


TEUBNER Handbuch Vegetarisch: Zutaten - Kchenpraxis - Rezepte (Teubner Handbcher)

Von Claudia Bruckmann, Cornelia Klaeger
DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #146083 in BcherVerffentlicht am: 2010-02-08Abmessungen: 8.90 x 1.42b x 6.77l, Einband: Gebundene Ausgabe416 Seiten | File size: 20.Mb

**Von Claudia Bruckmann, Cornelia Klaeger : TEUBNER Handbuch Vegetarisch: Zutaten - Kchenpraxis -
Rezepte (Teubner Handbcher)** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised TEUBNER Handbuch Vegetarisch: Zutaten - Kchenpraxis - Rezepte (Teubner Handbcher):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen4 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Hervorragendes bersichtswerk zur vegetarischen KcheVon AsarualimDie Gerichte sind gut vorzubereiten, alle Arbeitsschritte sind gut eklrt und wo ntig bebildert. Jedes Gericht das wir bisher probiert haben war einfach spitzenklasse.Mengenangaben und Garzeiten haben berall fr mich funktioniert, bei anderen Kochbchern war das nicht immer so.Es gibt ein Kchenpraxis-Kapitel, in dem wichtige Zutaten vorgestellt werden, einen Saisonkalender fr

Gemüse zur passenden Jahreszeit und die wichtigsten Handgriffe und Kochgerichte werden bebildert erklärt. Wer wissen will, wie man ein Ei pochiert oder wie man das Messer beim Zwiebeln schneiden hilft, braucht damit keinen separaten Kochkurs. In den Gerichten werden frische Zutaten verwendet, Halbfertig- oder Convenienceprodukte kommen nicht zum Einsatz. Ich war richtig überrascht, was für tolle Gerichte wir aus "alltäglichen" Zutaten kochen konnten. Ein standfester Tomatenstrudel mit hervorragender Textur, Kartoffelschnecken, die selbst der Kartoffelkasper verschlingt und so weiter. Gerade für Gäste lassen sich große Mengen eines Gerichtes als Einzel-Koch super zubereiten. Teubner Handbücher werden auch in der Koch-Ausbildung eingesetzt. Würden die Restaurants in meiner Umgebung auf diesem Niveau kochen, würde ich öfter auswärts essen. Dieses Handbuch ist aus irgendeinem Grund deutlich billiger als die anderen Teubner-Bücher, inhaltlich aber kein bisschen schlechter. Auch für Nicht-Vegetarier ein wertvolles Kochbuch! 2 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. ein tolles Buch Von Johanna Für jeden der mehr oder weniger die vegetarische Küche wissen möchte absolut interessant. Sehr leckere Rezepte und mit dem einführenden Teil zur Warenkunde und Zubereitung erinnert es an ein Schulkochbuch. Bin froh dieses Buch eher zufällig in der Bucherei entdeckt zu haben. Habe es erstmal ausgeliehen und zuhause ausprobiert. Danach stand fest: das muss gekauft werden. 1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Teubner Handbuch vegetarisch Von Monika Tost Ich kann das Buch nur empfehlen. Die Gliederung des Buches finde ich für mein Empfinden super. Zuerst einen großen Teil mit Zutaten die besprochen werden. Man entdeckt auch Sachen, die man nicht grade kennt bzw. bekommt Informationen über Zutaten und erfährt Sachen darüber, die man vielleicht noch nicht so wute. Außerdem stehen bei allen auch Verwendungsmöglichkeiten dabei. Nach dem Teil folgt der Teil Küchenpraxis. Da gibt es zu allen möglichen Sachen praktische Tipps wie man damit umgeht, wie es gegart wird und auch immer mal Tipps was man damit tun kann. Dabei sind auch immer Schritt für Schritt Fotos was die Handhabung erleichtert und sehr gut erklärt wie ich finde. Manchmal ein mag der Teil klein vorkommen- ich finde ihn jedoch durchaus ausreichend und gar nicht zu klein. Danach folgen Rezepte. Auch diese sind nochmal gegliedert in- Salate und Vorspeisen,- Suppen und Eintöpfe- Gerichte mit Gemüse und Kartoffeln- Gerichte mit Teigwaren- Gerichte mit Reis und Getreide- Pizza , Crepe, Terrine und Pastete Danach kommt noch ein Register Dazwischen sind immer seiten die noch andere Dinge beleuchten (z.B. pflanzliche Fette und Öle , Grundteige, Fertigteige oder auch Dips und Salatsaucen) und außerdem gibt es einen kleinen Saisonkalender welches Obst / Gemüse es wann gibt. Alles in allem finde ich es auch für Kochanfänger gut geeignet und auch ich (würde mich zumindest als Fortgeschritten aber nicht als Profi in der Küche bezeichnen) fand noch ganz viele Sachen, die ich noch nicht so wute, noch nicht kannte und auch Sachen die mich ziemlich interessieren. Ich bereue den Kauf dieses Buches auf gar keinen Fall !

Kurzbeschreibung Ein umfangreiches Nachschlagewerk rund um das Thema Vegetarisch Kochen. Es bietet viel Information und Know-how zu über 230 Zutaten der vegetarischen Küche, ausführliche Küchenpraxis und über 150 Rezepte. Mit EXTRA-Seiten zu speziellen Themen wie Gemüsesäfte und -saucen oder Dips.