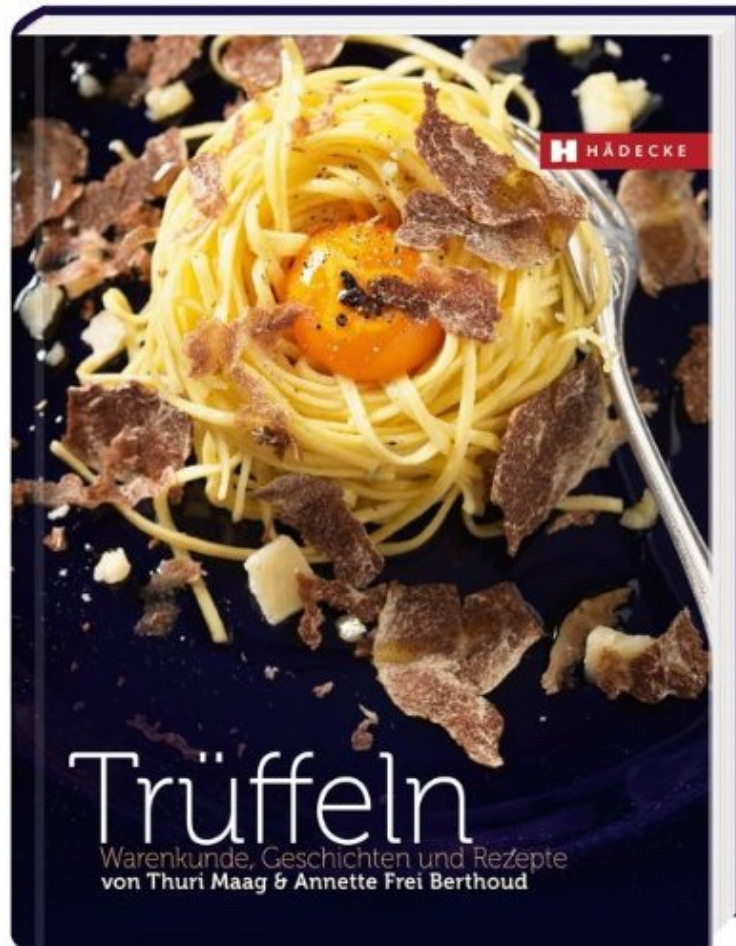


[Read ebook] Truffeln: Warenkunde, Geschichten und Rezepte

Truffeln: Warenkunde, Geschichten und Rezepte

Von Thuri Maag, Annette Frei Berthoud
ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation - Verkaufsrang: #1120102 in BcherVerffentlicht am: 2009-08-21Abmessungen: 9.72 x .71b x 7.56l, Einband: Gebundene Ausgabe137 Seiten | File size: 74.Mb

Von Thuri Maag, Annette Frei Berthoud : Truffeln: Warenkunde, Geschichten und Rezepte before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Truffeln: Warenkunde, Geschichten und Rezepte:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein Buch fr Trffel FansVon S.M.Ich habe das Buch als Geschenk gekauft und es kahn sehr gut an. Von der Geschichte der Trffel bis hin zu Rezepten ist alles drin. Somit ein Allround Buch fr Trffel Fans im Anfangsstadium :-))1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Trffel: Warenkunde, Geschichten und RezepteVon B.Sehr schnes Buch zum Thema Trffel, keine Schnrkel und berfliges ums Thema herum geschreibe. Es zeigt viel ber Land und Leute, ist aufwendig und stilvoll Bebildert ohne das Hauptthema irgendwo zu vernachlssigen. Leider ist der Rezeptteil ziemlich klein ausgefallen, aber dafr exelente Rezepte mit stilvoller Bebilderung. Auch wre es schn gewesen wenn es einen Reisebegleiter ins Gebiet der Aromatischen Knolle gegeben htte.Aber alles in allem ein sehr gutes Buch zum Thema

Trffel, welches als Liebhaber der Kalle der Knollen im Bcherregal nicht fehlen darf!

Kurzbeschreibung
Diamanten der Kche
Geheimnisvoll und sagenumwoben der Trffel ist ein Pilz, der die Menschheit seit der Antike fasziniert. Was frher nur Adligen und Reichen vorbehalten war, ist heute fr jeden Genieer erhltlich. Eine wirklich gute Qualitt kann aber oft nur der Fachmann erkennen, deshalb berfluten leider allzu oft Tuschungen und schlechte Ware den Markt. Von leidenschaftlichen Trffelsuchern und -hndlern handeln die Geschichten in diesem Buch. Die Rezepte von Thuri Maag sind kulinarische Anregungen fr den angemessenen Genuss dieses edlen Pilzes. Der Sternekoch hat Gerichte kreiert, die das Trffel-Aroma optimal untersttzen. In der Warenkunde werden die verschiedenen Trffelsorten und Trffelprodukte eingehend vorgestellt, Hinweise zum richtigen Kauf, Aufbewahrung und Genuss von Trffeln runden das Buch ab. ber den Autor und weitere Mitwirkende
Thuri Maags Basis ist das Wissen, das er sich in den renommiertesten Husern Frankreichs aneignen konnte. In der Schweiz kennt man ihn seit Jahrzehnten als kompromisslosen Naturkoch im besten Sinne des Wortes. Der Pilzkoch der Nation wird nicht umsonst auch Kchenma(a)gier genannt.
Annette Frei Berthoud ist promovierte Historikerin und Ethnologin. Sie erarbeitet als freie Autorin kulturelle und gesellschaftspolitische Beitrge fr das Fernsehen und dreht Filme zu kulinarischen Themen von Brot ber Olivenl bis Trffel. An der italienischen Universit delle Scienze Gastronomiche hlt sie Vorlesungen ber Food Communication in TV.