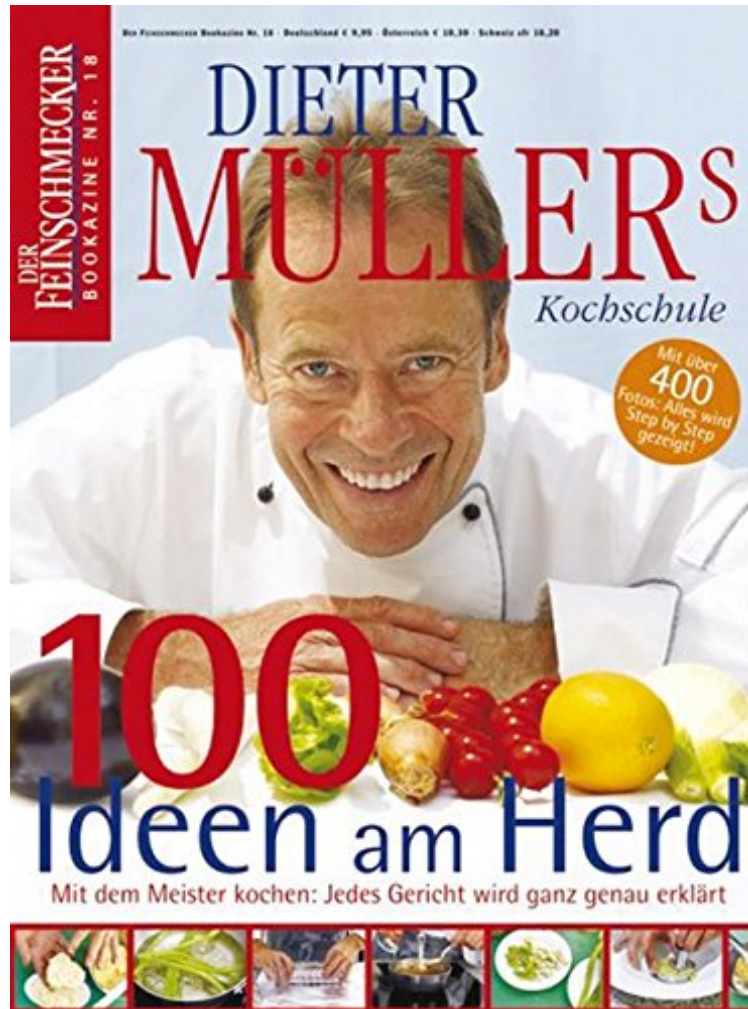


[Free and download] DER FEINSCHMECKER Dieter Mllers Kochschule: 100 Ideen am Herd (Feinschmecker Bookazines)

## DER FEINSCHMECKER Dieter Mllers Kochschule: 100 Ideen am Herd (Feinschmecker Bookazines)

Von Jahreszeitenverlag, Vertrieb durch GRFE UND UNZER VERLAG GmbH  
audiobook | \*ebooks | Download PDF | ePub | DOC



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrang: #251820 in BcherVerffentlicht am: 2009-11-16Abmessungen: 11.46 x .59b x 8.74l, Einband: Broschiert166 Seiten | File size: 32.Mb

Von Jahreszeitenverlag, Vertrieb durch GRFE UND UNZER VERLAG GmbH : DER FEINSCHMECKER Dieter Mllers Kochschule: 100 Ideen am Herd (Feinschmecker Bookazines) before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised DER FEINSCHMECKER Dieter Mllers Kochschule: 100 Ideen am Herd (Feinschmecker Bookazines):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen14 von 15 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Nur fr FortgeschritteneVon Christoph SpohrIn den Kategorien Vorspeisen, Suppen, Fisch, Fleisch, Geflgel und Desserts prsentiert Dieter Mller jeweils rund fnf Rezepte. Alle Rezepte sind sinnvoll untergliedert, werden bersichtlich

präsentiert und hilfreich bebildert. Die Gerichte sind aus mehreren Komponenten aufgebaut. Das Rehrückenfilet kommt daher im Pfeffermantel mit Lebkuchensauce, Schwarzwurzeln, Rosenkohl und Mohnspitzle. Das schlägt sich im Schwierigkeitsgrad der Rezepte, der Zubereitungszeit und der notwendigen Ausstattung nieder. Man sollte also Erfahrung bei der Zubereitung komplexer Gerichte schon mitbringen, besonders beim gleichzeitigen Zubereiten mehrerer Speisen, für die meisten Rezepte deutlich über eine Stunde Zubereitungszeit einplanen und über eine modern ausgestattete Küche verfügen. Damit nicht genug stellen die Zutaten den motivierten Hobbykoch vor eine Geduldsprobe, u.a. werden benötigt Mirin, Nori, weißer Balsamico, violetter Senf, Pinienkernel, Wintertrüffel, Tonka-Bohnen etc. etc. Wer bereit ist, den notwendigen Aufwand zu treiben, wird mit sehr guten Rezepten belohnt, die nicht ganz so abgehoben sind wie die Rezepte aus Dieter Müllers "groen" Kochbüchern. Also ein sehr gutes Kochbuch, aber nichts für den durchschnittlichen Hobbykoch. 8 von 10 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Durch den wird man Meister von Uta Heidl! Wenn man ein begeisterter Hobbykoch ist, und trotzdem noch dazu lernen will - perfekt. Alles wird genau mit Bildern erklärt, so dass man sich auch auf neues Terrain begeben kann. 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Happy...Happy...Dank noch eine Ausgabe bekommen! Von Chris Dieter Müller ein Meister, ich liebe seine Kochkunst und seine Rezepte .....Demnächst bestelle ich mir noch ein Buch von ihm!

Kurzbeschreibung Dieter Müller zeigt es Ihnen: So macht Kochen richtig Spaß! Dieser Mann hat alles erreicht, was ein Koch in Deutschland nur erreichen kann. Dieter Müller, Jahrgang 1948, Badener aus der tiefsten Provinz, hat die begehrtesten Preise für Küche errungen: die drei Sterne (seit 1997) ebenso wie den Titel "Koch des Jahres" beim FEINSCHMECKER (1998), dazu kommen zahlreiche Auszeichnungen aus ganz Europa und den USA. Der Name Dieter Müller steht für Kochen in höchster Vollendung, für Eleganz im Stil und größte Sicherheit im Geschmack. Müllers Schüler und seit 2008 Nachfolger als Küchenchef des Restaurants "Dieter Müller" im "Schlosshotel Lerbach" (Bergisch Gladbach), Nils Henkel, bringt es auf den Punkt: "Für Dieter Müller hat immer die Harmonie der Aromen oberste Priorität." Dieses Bookazine zeigt Ihnen anhand von über 100 Zubereitungen Dieter Müllers Anleitungen für gutes Kochen. Beilagen, Saucen oder Garmethoden können Sie dabei wie Bausteine auch für andere Gerichte zusammenstellen. Speziell für Anfänger haben wir zahlreiche Profi-Tipps, ein Glossar mit kulinarischen Begriffen sowie eine Übersicht über den Schwierigkeitsgrad der Rezepte eingefügt. Der Verlag über das Buch Gut kochen von Anfang an: Einer der besten Küchen Deutschlands präsentiert effektvolle Rezepte nach Jahreszeiten, die auch Einsteiger gut nachvollziehen können. Dazu Warenkunde und wertvolle Tricks und Kniffe aus Dieter Müllers erfolgreicher Kochschule im "Schlosshotel Lerbach".