

(Ebook pdf) Kochen mit Martin Baudrexel: Die besten Rezepte des Kochprofis

Kochen mit Martin Baudrexel: Die besten Rezepte des Kochprofis

Von Martin Baudrexel
audiobook / *ebooks / Download PDF / ePub / DOC



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #179745 in BcherMarke: Riva VerlagVerffentlicht am: 2008-10-20Abmessungen: 10.47 x .71b x 7.87l, Einband: Gebundene Ausgabe240 Seiten | File size: 76.Mb

Von Martin Baudrexel : Kochen mit Martin Baudrexel: Die besten Rezepte des Kochprofis before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Kochen mit Martin Baudrexel: Die besten Rezepte des Kochprofis:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen6 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. das ist die Neuauflage seines KochbuchesVon Nancy KhneIch habe festgestellt das hier die Bewertungen stehen die das alte Buch betreffen. Das ist aber auf keinster Weise mit diesem Buch in Verbindung zu bringen. Denn hier handelt es sich um eine Neuauflage seines Vorgngerbuches Raffiniert kochen mit Martin Baudrexel. Das neue Kochbuch - Kochen mit Martin Baudrexel ist sehr gut geworden das Layout , die Bilder und die ganze Aufmachung des neuen Buches ist sehr gut gelungen. Die Gre der Schrift ist auch gendert worden was ich sehr vorteilhaft finde. Was ich auch sehr gut finde ist das bei den meisten Gerichten ein Tipp mit eingefgt wurde wie z.B. was man als Alternative zum Fisch noch anbieten kann, die Infos die er eingefgt hat sind auch alle gut kurz und prgnant. Das er bei jedem Gericht ein

Schwierigkeitsgrad angeben hat finde ich ebenfalls sehr gut. Hier in diesem Buch geht er sehr ausführlich auf die Basics ein hier wird erstmal erklärt was man denn für eine Grundausstattung braucht um ordentlich kochen zu können. Er erklärt auch worauf man achten sollte wenn man einkaufen geht damit die Qualität der Lebensmittel auch stimmt die man kauft. Ich habe mir das neue Buch am 04.11.2008 gekauft und bin super happy damit. Mein Fazit zu diesem Buch ist das es ein sehr gutes Kochbuch ist das keine Wünsche mehr offen lässt. Ich kann nur jedem empfehlen kauft das Buch es lohnt sich wirklich!!!! 15 von 18 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Zu abgehoben Von Media-Mania Die einzelnen Rezepte sind immer bebildert, und die Zutaten und Teilrezepte in leicht nostalgischen Siebzigerjahre-Kisten verpackt, was aber leider nicht besonders übersichtlich ist. Die Formulierungen sind meistens eindeutig, aber nicht sehr genau, die häufige Betonung von Bio-Produkten ist sicher lobenswert, wirkt aber auch etwas besserwisserisch. Was bei vielen Rezepten auffällt, ist die große Zahl an Zutaten, die es immer sein müssen. Und bei den meisten Hauptgerichten sind dann auch einige Sachen dabei, die man zumindest außerhalb der Großstädte nicht so einfach bekommen kann - und da gibt es dann auch fast nie einen möglichen Ersatz. Da mögen dann Gerichte noch so hochklassig sein, und das ist ja auch Baudrexels Anspruch, aber was es da alles einzukaufen gibt, wie viele Aromen da zusammengebastelt werden, das wirkt einerseits einigermaßen abgehoben und andererseits manchmal auch ein bisschen konfus. Wer nicht sehr erfahrener Koch ist und möglichst einen guten Bio-Supermarkt und am besten auch noch Asiaden und ähnliches in der Nähe hat, der sollte von diesem Kochbuch die Finger lassen. Die Rezepte sind teilweise nicht gerade einfach, bei vielen Zutaten hätte man gerne eine zusätzliche Erklärung, und auch viele Fachbegriffe aus der Küche sind nicht erklärt. Für Profis mag die eine oder andere tolle Idee zu finden sein, für den Durchschnittshobbykoch ist das Buch einfach zu abgehoben. 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Lesen kann hungrig machen... Von frau-pau Alleine das Lesen des Buches bringt Spa - am Kochen und Essen - allerdings kann es einen auch hungrig machen. Ich koche sehr selten und bin nun nicht gerade ein "alter Hase" in der Küche, aber ich komme mit den Beschreibungen sehr gut klar. Die Rezepte sind kurz und verständlich beschrieben, die vorgeschlagenen Alternativen beinhalten tolle Varianten, die eingefügten Tipps erweisen sich oft als hilfreich, wenn man nicht gerade eine Kochlehre gemacht hat oder viel kocht. Die Rezepte finde ich fast alle toll - wenn dem nicht so ist, scheitert es an den Zutaten, die ich nicht essen mag. Ich habe mit Freunden einen Teil der Rezepte bereits nachgekocht und wir waren begeistert, zumal es auch schnelle und leichte Gerichte gibt - besonders beliebt bei uns die Bananen-Lachs-Pizza (die Sache mit "aus dem Bio-Laden" macht geschmacklich SINN!). Fazit für mich: das Buch lohnt sich

Produktbeschreibung Die besten Rezepte des Kochprofis Gebundenes Buch Kochprofi Martin Baudrexel bringt seine kulinarischen Highlights direkt aus dem Fernseher in Ihre Küche. Seine Rezepte sind international und bunt gemischt, mit Liebe fürs Detail zubereitet und unschlagbar schmackhaft. Das Besondere: Sein Stil stellt ausgewähltes Gemüse, wilde Flora und deren Essenzen sowie Säfte in den Mittelpunkt der Gerichte. Auch Fisch, Wild, Kräuter und Pilze kommen in seiner asiatisch und karibisch angehauchten, anspruchsvollen Küche nicht zu kurz. Damit das Essen aber auch zu Hause "fernsehtauglich" aussieht, verrät Martin einfache Kniffe, um verblüffende Teller- und Tischdekorationen zu zaubern.

Kurzbeschreibung Kochprofi Martin Baudrexel bringt seine kulinarischen Highlights direkt aus dem Fernseher in Ihre Küche. Seine Rezepte sind international und bunt gemischt, mit Liebe fürs Detail zubereitet und unschlagbar schmackhaft. Das Besondere: Sein Stil stellt ausgewähltes Gemüse, wilde Flora und deren Essenzen sowie Säfte in den Mittelpunkt der Gerichte. Auch Fisch, Wild, Kräuter und Pilze kommen in seiner asiatisch und karibisch angehauchten, anspruchsvollen Küche nicht zu kurz. Damit das Essen aber auch zu Hause fernsehtauglich aussieht, verrät Martin einfache Kniffe, um verblüffende Teller- und Tischdekorationen zu zaubern. über den Autor und weitere Mitwirkende Martin Baudrexel, Jahrgang 1970, erlernte das Köchhandwerk in Kanada. Prgend für seinen Kochstil wurde das Hotel Toqu! in Montreal. Hier eignete er sich den Stil an, ausgewähltes Gemüse, wilde Flora und deren Essenzen sowie Säfte in den Mittelpunkt des Gerichtes zu stellen. Nach diversen Auszeichnungen in Kochwettbewerben eröffnete er 2005 das Restaurant Rubico in München.