

[Free] Kochen wie in: Mit Rezepten aus 40 Lndern

## Kochen wie in: Mit Rezepten aus 40 Lndern

Von Didier Bizo

ePub | \*DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation - Verkaufsrang: #102988 in BcherVerffentlicht am: 2010-07-13 Abmessungen: 12.09 x 2.56b x 9.65l, Einband: Gebundene Ausgabe 768 Seiten ber 500 leckere Rezepte Deutsches Buch, Hardcover, 1056 Seiten Ausgefällene und exotische Kreationen Mehr als 4000 Farbfotografien Format: 23 x 29,7 cmin attraktiver Prsentbox | File size: 44.Mb

**Von Didier Bizo : Kochen wie in: Mit Rezepten aus 40 Lndern** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Kochen wie in: Mit Rezepten aus 40 Lndern:

Kundenrezensionen Hilfreichste Kundenrezensionen 8 von 8 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Fantastisch... Von K. Piatkowski Ich mache es mal kurz und knapp. Als Kchenchef bin ich begeistert von dem Buch. Preis - Leistungsverhltis mehr als in Ordnung. Fr totale Kochanfänger vielleicht etwas zu wenig oder ungenau beschrieben, dafr sehr gut bebildert. Klare Kaufempfehlung! 6 von 7 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Die Rezepte sind gut, aber die Details... Von KillingTime Stolze 4,5 Kilo wiegt der Band und 350 Rezepte sind drin, aus 40 Lndern. Die meisten Erdteile sind dabei abgedeckt, jedoch Schwarzafrika kommt etwas zu kurz. Die Rezepte gliedern sich in etwa in: Vorspeisen, Suppen, Fisch/Meeresfrchte, Fleischgerichte, und Desserts/Gebck. Die Rezepte

auf jeweils 2 DIN A 4-Seiten sind ungefähr gleich gestaltet: ein kurzer Text beleuchtet den landestypischen Hintergrund des Gerichts. Die Zubereitung ist dann in jeweils sechs Schritten, unterstützt von Bildern, erklärt. 1-3 Sternchen weisen auf den Schwierigkeitsgrad eines Gerichtes hin; getrennt aufgeführt werden Vorbereitungs- und Kochzeit. Es finden sich hier vielseitige und interessante Gerichte, wobei nicht, wie bisweilen in Kochbüchern, die Zutaten "supermarktgerecht" dem Angebot des deutschen Marktes angepasst werden, was bisweilen den Charakter der Speisen verflacht. Außerdem wurde auf eine ausgewogene Auswahl geachtet; bei den Fleischgerichten gibt es z.B. auch viele Lammgerichte. Nett ist auch die - für ein deutsches Kochbuch nicht zu erwartende hohe Zahl an Fischgerichten. Die Gerichte sind darauf angelegt, abseits der Grundbestandteile alles selber herzustellen; d.h., wenn ein Nudelgericht enthalten ist, wird auch erklärt, wie der Teig gemacht und die Nudeln geformt werden. Sicher ein Buch, das Hobbyköchen große Freude machen kann - ich habe aber auch Kritikpunkte: Der Registerteil fällt mir etwas zu mager aus: es gibt einen Glossar und ein einfaches Rezeptverzeichnis. Das ist mir - zumal das Buch schon vom Umfang her nicht so leicht zu handhaben ist - zu wenig. Menüvorschläge, und weitere Register nach Ländern bzw. wichtigen Zutaten wären schon gut gewesen. Zu beachten ist außerdem, dass bei den meisten Rezepten gehobenes Restaurantniveau angestrebt ist. Viele Rezepte scheinen mir eher wie Festessen zu sein, weil sie zu aufwendig oder in der Herstellung zu teuer sind, um sie einfach mal unter der Woche abends schnell zu machen. Eines stört mich noch an der Aufteilung des Buches. Zum einen gibt es keine eigene Rubrik für Gemüse/Beilagen; ein Teil davon ist natürlich bei den Vorspeisen mitenthalten. Bei den Hauptgerichten wird davon ausgegangen, dass Fisch/Fleisch/Meeresfrüchte enthalten sind. Dadurch ist das Buch zum einen nichts für Vegetarier, zum anderen fehlen dadurch zum Beispiel Nudel- und Reisgerichte. 2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Viele tolle Rezepte von Anna C. Es macht richtig Spaß in diesem Kochbuch zu blättern und zu lesen. Viele tolle Rezepte aus 40 Ländern der Welt. Toll ist, dass es zu jedem Rezept eine ausführliche Bilderserie mit Kochanleitung gibt. Da fällt das Nachkochen ganz leicht. Wer gerne neue Rezepte ausprobiert liegt mit diesem Kochbuch genau richtig. Und das Preis-Leistungsverhältnis stimmt auf jeden Fall.

**Produktbeschreibung** Eine kulinarische Weltreise - Kochbuch mit über 1000 Seiten 60 renommierte Köchinnen aus 40 Ländern entführen auf eine kulinarische Weltreise von den USA über Skandinavien und den gesamten "alten Kontinent" bis hin nach Afrika und Asien. Neben der klassischen Länderküche etablierter Feinschmecker-Nationen wie Frankreich, Italien, Thailand oder Japan gibt es auch verborgene, aber nicht minder köstliche Schätze, etwa aus Südkorea, Slowenien oder Kamerun zu entdecken. Die Einführungstexte zu jedem Rezept informieren über Landwirtschaft und Esskultur in den jeweiligen Ländern und geben interessante Tipps zu den Zutaten und Zubereitungsarten. 4000 exzellente Foodfotografien, klare Schritt-für-Schritt-Anleitungen, exakte Angaben zu Zubereitungszeit und Schwierigkeitsgrad zeichnen das umfangreiche Kochbuch aus. Auf über 1000 Seiten werden über 500 Vor- und Hauptspeisen, Desserts und Gebäckideen dargestellt. Ein umfangreiches Kochbuch, das sich durch seine Ausstattung auch sehr gut als Geschenk eignet. Der Statt-Preis von EUR 29,90 entspricht dem Ehem. unverb. Preisempfehl. d. Herst.

**Kurzbeschreibung** Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts aus 40 Ländern in einem Band. 60 Köchinnen aus aller Welt und ihre besten Rezepte. Großformatige Farbbildungen zu allen Gerichten Die ganze Welt der Kochkunst das gibt es nur in diesem Band. Auf 768 Seiten stellen 60 renommierte Köchinnen aus 40 Ländern ihre Lieblingsrezepte vor. Echte Gourmets werden begeistert entdecken, wie sich Seite für Seite die ganze Welt der Suppen und Vorspeisen, der Fisch- und Fleischgerichte sowie der Speisen und Desserts in Wort und Bild vor ihnen ausbreitet einschließlich praktischer Hinweise zu Zutaten, Methoden und Kochzeiten. Detaillierte Bildsequenzen erläutern die einzelnen Arbeitsschritte, so dass sich die schmackhaftesten Gerichte aus Asien und Afrika, Europa, Nord- und Südamerika auch zu Hause leicht zubereiten lassen. Wer gern kreativ kocht, wer ausgetretene Wege verlässt und für alles Neue offen ist, wird Spaß haben an dieser Reise in die Welt der globalen Haute Cuisine.