

(Read ebook) Kochvergnügen vegetarisch: Für genussreiches Schlemmen ohne Fleisch: das aktuelle Grundkochbuch - kompetent, modern, überzeugend.

Kochvergnügen vegetarisch: Für genussreiches Schlemmen ohne Fleisch: das aktuelle Grundkochbuch - kompetent, modern, überzeugend.

Von Dagmar von Cramm
audiobook / *ebooks / Download PDF / ePub / DOC



Produktinformation -Verkaufsrank: #65057 in BcherVerffentlicht am: 1996-03-13Anzahl der Produkte: 1Abmessungen: 10.87 x .75b x 8.46l, Einband: Gebundene Ausgabe240 Seiten | File size: 78.Mb

Von Dagmar von Cramm : Kochvergnügen vegetarisch: Für genussreiches Schlemmen ohne Fleisch: das aktuelle Grundkochbuch - kompetent, modern, überzeugend. before purchasing it in order to gauge whether or not it would be worth my time, and all praised Kochvergnügen vegetarisch: Für genussreiches Schlemmen ohne Fleisch: das aktuelle Grundkochbuch - kompetent, modern, überzeugend.:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen38 von 38 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. LieblingskochbuchVon Ein KundeIch habe das Buch seit ungefähr 3 1/2 Jahren, und es ist - obwohl ich viele Kochbücher kaufe - mein absolutes Lieblingskochbuch. Allein die liebevoll arrangierten Photos lassen einem das

Wasser im Mund zusammenlaufen, die Rezepte sind zumeist einfach zuzubereiten, man findet alle Getreidearten, auch Quinoa, Amaranth etc. Manche der Rezepte sind zwar ein wenig ppig, aber durch die genauen Kalorien- und Nährstoffangaben zu jedem Rezept kann man die Fettbomben leicht vermeiden. Und man findet auch nach 3 1/2 Jahren noch etwas Neues! 33 von 33 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. das beste Buch Von Sandy Ich besitze dieses Buch seit 1996 und damals war es zwar ganz schn teuer, aber ich habe nie bereut, es gekauft zu haben. Wenn ich etwas kochen will, schaue ich zuerst in dieses Buch und meistens koche ich dann eines dieser sehr gut beschriebenen Gerichte. Jedes Rezept ist mit einem ansprechenden Bild abgebildet und man bekommt eine Vorstellung davon und richtig Appetit. Außerdem ist u.a. die Zubereitungszeit und die Kalorienzahl angegeben. Im vorderen Teil gibt es viele Infos zu den einzelnen Zutaten, Gewürzen und Kochgeschirren, mit Fotos. Man kann dort auch nachschauen, was miteinander kombiniert werden kann wenn man zum Beispiel ein Menü kochen will. Es ist ein sehr gut durchdachtes Buch, auch wenn man nicht der Spitzenkoch ist. 20 von 20 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. ein mittlerweile unentbehrliches Handbuch Von Ein Kunde dieses Buch steht nun schon seit mehr als einem halben Jahr in unserer Küche und ist wohl das meistgebrauchte Buch im Haushalt. Als ich anfing, mich mit Vegetarismus zu beschäftigen, nervten mich die Behauptungen der ewigen Besserwisser, Schlaumeier bei denen schon eine nicht-selbst-gezogene Sprosskeimzelle ist. Dieses Buch ist übersichtlich, praktisch, klar gegliedert und bietet vom Festmenü bis zum Bro-Mitnahme-Mahlzeit alles, was man braucht. Bisher ist noch kein Rezept dabei, das nicht funktioniert hätte - unsere Gäste und wir sind begeistert. Unserst empfehlenswert!

Produktbeschreibung Kochvergnügen vegetarisch: Für genussreiches Schlemmen ohne Fleisch: das aktuelle Grundkochbuch - kompetent, modern, überzeugend * Aufl. 1996, ungelesen * eventuell Lager Spuren * Versand innerhalb 24h, Rechnung mit ausgewiesener MwSt, zuverlässiger Service

Über den Autor und weitere Mitwirkende Dagmar von Cramm ist Diplom-Nutritionistin, freie Fachjournalistin und Autorin einer Vielzahl von Büchern zum Thema Ernährung, Gesundheit und Gastlichkeit. Nach dem Studium arbeitete sie zunächst als Redakteurin bei einer großen Foodzeitschrift und machte sich dann selbstständig. Sie verantwortete als Alleinautorin verschiedene Spezialhefte von "Meine Familie Ich" und wurde zweimal mit dem Journalistenpreis der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) ausgezeichnet. Darüber hinaus veröffentlichte sie u.a. Fachbeiträge und Artikel für "Eltern", "Vogue", "Glamour", "Marie Claire", "Wellfit", "Eltern for family", "Spielen und Lernen", die "Badische Zeitung", "Bild am Sonntag", "Lisa Kochen Backen" und "Rezepte mit Pfiff". Zahlreiche Titel von ihr sind im Gräfe und Unzer Verlag erschienen: "Feiern Genießen mit Gästen", "Kochvergnügen vegetarisch", "Das große GU Familienkochbuch", "Lieblingsrezepte für Kinder", "Kochen für Babys", "Vegetarisch für Babys", "Das große GU Kochbuch Kochen für Kinder" und "Das Kinder-Koch-Alphabet" - um nur einige zu nennen. Dagmar von Cramm ist Mitglied im Präsidium der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) sowie im Food Editors Club. Als Ernährungsexpertin tritt sie regelmäßig in der SWR-Sendung "Kaffee oder Tee" auf und wird im "ARD-Buffer" für "call ins" eingesetzt. Auch in zahlreichen anderen Sendungen ist sie als Expertin gefragt. In Sachen Kinderernährung berät sie neben der Gastronomie und Agenturen auch Institutionen, vor allem aber das Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft.