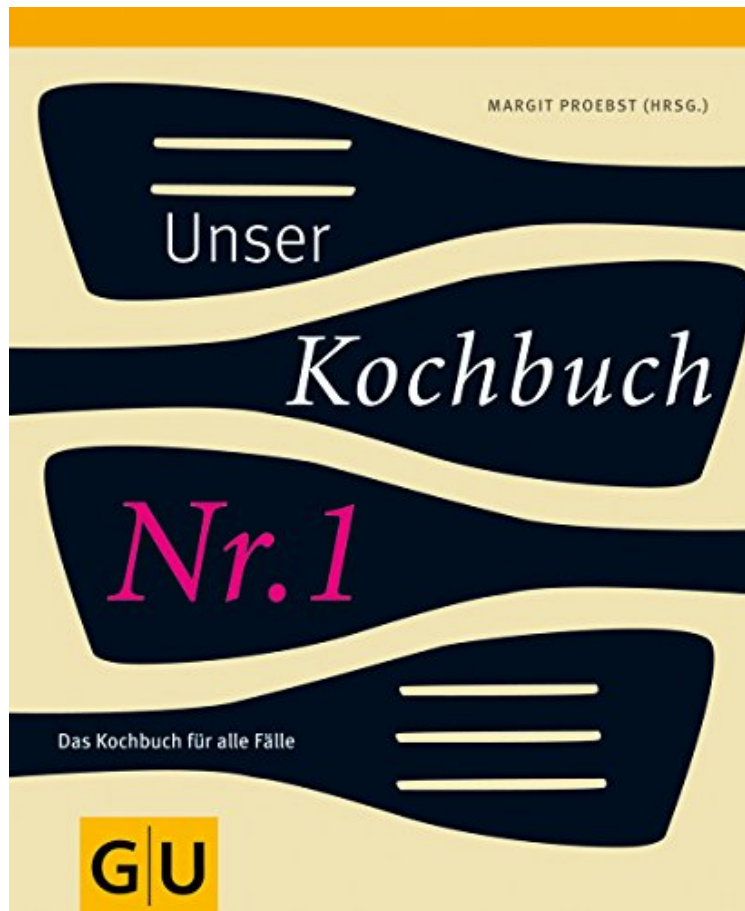


(Download free ebook) Unser Kochbuch Nr. 1

Unser Kochbuch Nr. 1

Von Margit Proebst

ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



Produktinformation -Verkaufsrang: #619789 in BcherVerffentlicht am: 2007-09Abmessungen: 8.23 x 1.26b x 6.97l, Einband: Gebundene Ausgabe360 Seiten | File size: 25.Mb

Von Margit Proebst : Unser Kochbuch Nr. 1 before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Unser Kochbuch Nr. 1:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen4 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Gutes GrundlagenbuchVon KeksLumpiIch liebe dieses Buch total, habe es bei gekauft.Es sind wirklich schne Grundrezepte drin, aber auch mal etwas besonderes. Ich liebe den griechischen Eintopf mit Fenchel. Total toll.Leider ziehe ich aber einen Punkt ab, weil das Buch nicht bebildert ist. Das strt schon etwas, weil man dann lieber (ist zumindest bei mir so) aus einem Buch mit Bildern kocht. Aber ich reisse mich zusammen und koche auch daraus. geschmeckt hats bisher immer.0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. kochbuchVon franzibsehr schnes kochbuch, einfache bis ausgefallene rezepte.. sehr zu empfehlen fr koch- anfnger u fortgeschrittene kche..ich kann es nur weiter empfehlen.0 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Unser Kochbuch Nr. 1 (Kochbuch Nr. 1 H2007)Von MeggieIch habe meine erstes gebrauchtes Buch gekauft und bin sehr zufrieden. Der Zustand des Buches ist gut, kleine Gebrauchsspuren sind im Innendeckel zu sehen.

Produktbeschreibung Unser Kochbuch Nr. 1 - alles drin für neugierige Kochanfänger und leidenschaftliche Topfgucker: rund 400 Lieblingsrezepte von ganz einfach und schnell bis richtig fein und gestauteiglich. Ob klassisches Wiener Schnitzel oder exotisches Thai-Curry - Schritt für Schritt erklärt, ist der Erfolg in der Küche garantiert. Dazu noch in den Serviceseiten mit Tipps und Tricks, Warenkunde und Pannenhilfe, Küchenhelfer und Vorratshaltung geschmückt, und schon sind Sie die Nr. 1 am Herd! Natürlich auch, wenn Gäste kommen: Wie man Menüs zusammenstellt und entspannt plant, den Tisch eindeckt und die passenden Getränke auswählt, findet sich im "geselligen" Serviceteil am Ende des Buchs. Das 360-Seiten starke Buch präsentiert sich in frischem und modernem Layout, ist auch preislich ganz auf Jungkche zugeschnitten und damit das neue Standardwerk, um ohne große Vorkenntnisse lecker zu kochen!

Kurzbeschreibung Unser Kochbuch Nr. 1 - alles drin für neugierige Kochanfänger und leidenschaftliche Topfgucker: rund 400 Lieblingsrezepte von ganz einfach und schnell bis richtig fein und gestauteiglich. Ob klassisches Wiener Schnitzel oder exotisches Thai-Curry - Schritt für Schritt erklärt, ist der Erfolg in der Küche garantiert. Dazu noch in den Serviceseiten mit Tipps und Tricks, Warenkunde und Pannenhilfe, Küchenhelfer und Vorratshaltung geschmückt, und schon sind Sie die Nr. 1 am Herd! Natürlich auch, wenn Gäste kommen: Wie man Menüs zusammenstellt und entspannt plant, den Tisch eindeckt und die passenden Getränke auswählt, findet sich im "geselligen" Serviceteil am Ende des Buchs. Das 360-Seiten starke Buch präsentiert sich in frischem und modernem Layout, ist auch preislich ganz auf Jungkche zugeschnitten und damit das neue Standardwerk, um ohne große Vorkenntnisse lecker zu kochen! Der Verlag
ber das Buch Unser Kochbuch Nr. 1 - alles drin für neugierige Kochanfänger und leidenschaftliche Topfgucker: rund 400 Lieblingsrezepte von ganz einfach und schnell bis richtig fein und gestauteiglich. Ob klassisches Wiener Schnitzel oder exotisches Thai-Curry - Schritt für Schritt erklärt, ist der Erfolg in der Küche garantiert. Dazu noch in den Serviceseiten mit Tipps und Tricks, Warenkunde und Pannenhilfe, Küchenhelfer und Vorratshaltung geschmückt, und schon sind Sie die Nr. 1 am Herd! Natürlich auch, wenn Gäste kommen: Wie man Menüs zusammenstellt und entspannt plant, den Tisch eindeckt und die passenden Getränke auswählt, findet sich im "geselligen" Serviceteil am Ende des Buchs. Das 360-Seiten starke Buch präsentiert sich in frischem und modernem Layout, ist auch preislich ganz auf Jungkche zugeschnitten und damit das neue Standardwerk, um ohne große Vorkenntnisse lecker zu kochen! ber den Autor und weitere Mitwirkende Margit Proebst studierte Kunstgeschichte und Philosophie in München. Daneben baute sie einen kleinen Partyservice auf und arbeitete auch als Foodstylistin. Ihre Liebe zur Kunst und zu gutem Essen führt sie regelmäßig auf ausgedehnte Reisen, bevorzugt durch Italien, Spanien und Frankreich, wodurch ihre Sammlung an Rezepten und Kochbüchern kontinuierlich wächst.