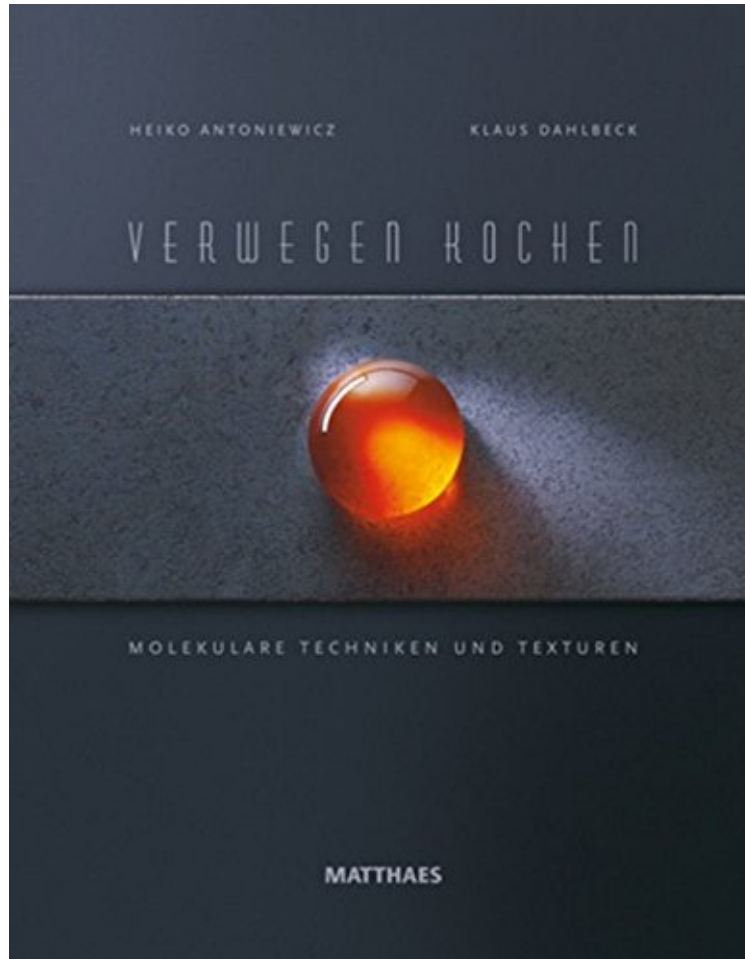


[Download pdf] Verwegen kochen: Molekulare Techniken und Texturen

## Verwegen kochen: Molekulare Techniken und Texturen

Von Heiko Antoniewicz, Klaus Dahlbeck  
ePub | \*DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #342397 in BcherVerffentlicht am: 2008-06Abmessungen: 11.22 x .79b x 8.82l, Einband: Gebundene Ausgabe240 Seiten | File size: 39.Mb

**Von Heiko Antoniewicz, Klaus Dahlbeck : Verwegen kochen: Molekulare Techniken und Texturen** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Verwegen kochen: Molekulare Techniken und Texturen:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Gut zur dekorationVon matthiasRezepte in diesem buch sind nicht umsetzbar. Bin selber koch . und in zuvielen rezepturen stimmen die mischungsverhlnisse nicht.das kann nur in die hose gehen.ein leihe macht das nach und denkt sich nur das klappt bei mir nicht. Frs regal is das buch ganz schick .um etwas nachzukochen ...ein fake15 von 16 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Pefekter EinstiegVon nubbl3rAuf der suche nach einem Basisbuch fr molekulare Kochtechniken hatte ich auf der diesjhrigen DEHOGA in Nrnberg die Mglichkeit mehrere Bcher unter die Lupe zu nehmen. In folge dessen kaufte ich mir dieses Buch und wurde nicht enttuscht.Neben den blichen Einfhrungen in Form seitenlanger Lobpreisungen bietet Antoniewicz dennoch den ein oder anderen kritischen

Gedanken (wenn auch sprich gewagt) zum Thema molekularer Nutzen in der Gastronomie. Trotzdem bietet das Buch eigentlich alles was ich mir erhoffte. Dazu gehören: - Detaillierte Erklärungen der einzelnen Molekularstoffe mit Nebenwirkungen, Herkunft, usw. die kaum eine Frage offen lassen - kurze bersicht über einige neue Geräte die in der modernen Küche nutzbar sind (auch wenn ich den Kauf von Kryopfannen und Spezialthermoskannen für Stickstoff für reine Geldmacherei halte, Kaffeethermoskanne und Metallschüsseln mit Untersatz funktionieren als Ersatz für einen Bruchteil des Geldes genauso) - eine umfassende Sammlung von Grundrezepten (dazu Vergleiche der benötigten Mengen eines Stoffes je nach Hersteller, zu finden im Grundrezepteteil am Ende des Buches) - eine große Vielfalt an Rezepten mit verschiedensten Techniken der Molekularküche - fast jedes Rezept beinhaltet neue Techniken; wenig Wiederholungen. Dieses Buch ist wirklich Spitze und sehr umfangreich was den doch sehr hohen Preis (für mich als Kochlehrling) etwas mildert. Allerdings liegt hier auch einer von 2 Hacken begraben. Dieses Buch ist nichts für Hobbyköche ausser sie haben sehr viel Geld und Zeit über und ein Basiswissen das ein gutes Stück über das Lesen von meist fehlergespickten Kochcommunityforen hinausgeht. Der zweite Hacken ist die doch sehr starke Markennennung im Buch. Immer wieder bekommt einen der Verdacht das der ein oder andere Sponsor wohl Erst- und Endkorrektur gelesen hat um auch ja oft genug genannt zu werden. Wer nach Alternativen sucht kann sich auch das "Amador"-Kochbuch oder "Finger Food" kaufen die ich ebenfalls gelesen habe, jedoch kommen sie für den Nutzen als Nachschlagewerk der Molekularküche bei weitem nicht an die Vielfalt und den Detailreichtum von "Verwegen kochen" heran sondern sind eher als klassische Rezeptsammlung zur Ideensuche geeignet. 11 von 14 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. kein brauchbares Inhaltsverzeichnis Von Sphrologin Alles sieht sehr hässlich aus, leider gibt es kein brauchbares Inhaltsverzeichnis, man findet die Rezepte nur per Zufall wieder oder sucht sich die Augen aus im unübersichtlichen Rezepteteil am Buchanfang. Am Buchschluss gibt es zwar einen Grundrezepte-Anhang, aber ohne Hinweise auf die entsprechenden Seiten, wo diese Rezepte tatsächlich verwendet werden. Das alles macht Kochen mit diesem Buch unangenehm. Die technischen Besonderheiten der molekularen Zubereitungstechniken werden nicht genau beschrieben, so dass Einsteiger Probleme bekommen. Viele Zutaten werden nur genannt im Zusammenhang mit einem bestimmten Hersteller.

**Produktbeschreibung** Die Molekularküche, die bislang eher als reine Showküche zum Einsatz kam, ermöglicht es dem Koch, Produkte und Rohstoffe optimal zu verarbeiten. Jedes Kapitel ist einer bestimmten Technik gewidmet, die anhand von zahlreichen Rezepten veranschaulicht wird. Das erste Kapitel beschäftigt sich mit den unterschiedlichen Garmethoden, wie z.B. Frittieren in Wasser und Garen mit Sauer oder Enzymen. Das zweite Kapitel erklärt die Herstellung verschiedener Texturen wie Schäume und Gelees. Wie man mit Stickstoff und Rauch z.B. Sorbets oder Aïrs herstellt, zeigt das dritte Kapitel. Kapitel über Ausstattung und Hintergrund der Molekularküche sowie ein umfangreiches Register und Stichwortverzeichnis runden dieses neuartige Werk ab. Heiko Antoniewicz: Nach verschiedenen Stationen im Top-Catering, z. B. als Küchenchef und Mitglied der Geschäftsleitung bei einer großen Event-Catering Agentur ist er als selbstständiger Berater und Trainer mit eigenen Seminaren zum Thema molekulares Kochen tätig.

**Kurzbeschreibung** Die Molekularküche, die bislang eher als reine Showküche zum Einsatz kam, ermöglicht es dem Koch, Produkte und Rohstoffe optimal zu verarbeiten. Jedes Kapitel ist einer bestimmten Technik gewidmet, die anhand von zahlreichen Rezepten veranschaulicht wird. Das erste Kapitel beschäftigt sich mit den unterschiedlichen Garmethoden, wie z.B. Frittieren in Wasser und Garen mit Sauer oder Enzymen. Das zweite Kapitel erklärt die Herstellung verschiedener Texturen wie Schäume und Gelees. Wie man mit Stickstoff und Rauch z.B. Sorbets oder Aïrs herstellt, zeigt das dritte Kapitel. Kapitel über Ausstattung und Hintergrund der Molekularküche sowie ein umfangreiches Register und Stichwortverzeichnis runden dieses neuartige Werk ab. über den Autor und weitere Mitwirkende Heiko Antoniewicz: Nach verschiedenen Stationen im Top-Catering, z. B. als Küchenchef und Mitglied der Geschäftsleitung bei einer großen Event-Catering Agentur ist er als selbstständiger Berater und Trainer mit eigenen Seminaren zum Thema molekulares Kochen tätig. Klaus Dahlbeck: Der erfahrene Journalist und Autor (Feinschmecker, Essen Trinken, etc.) schreibt derzeit unter anderem für das Gault Millau Magazin über Themen aus der Welt der Molekularküche.