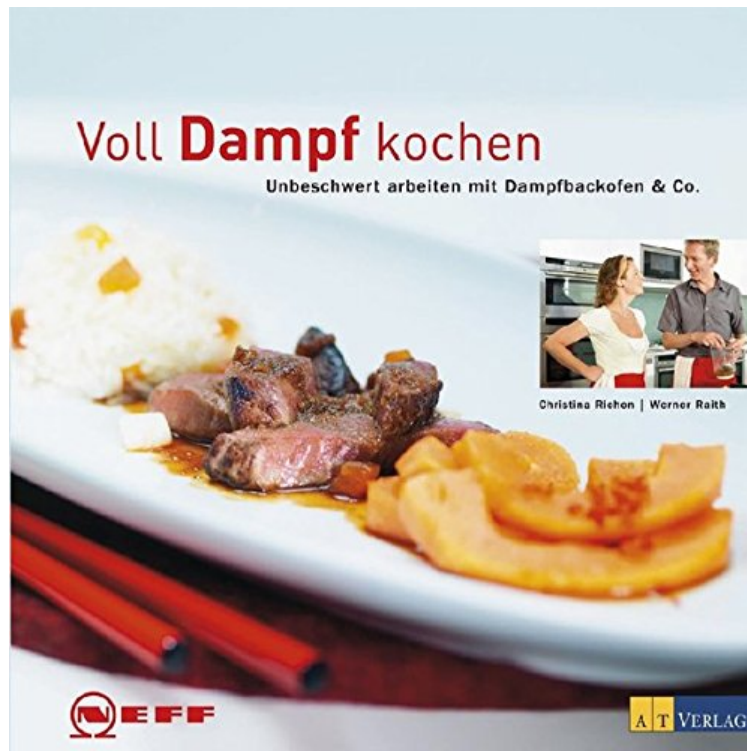


(Download) Voll Dampf kochen

## Voll Dampf kochen

Von AT Verlag

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



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation - Verkaufsrang: #230664 in BcherVerffentlicht am: 2008-02-01Abmessungen: 9.80 x .75b x 9.69l, Einband: Gebundene Ausgabe160 Seiten | File size: 35.Mb

**Von AT Verlag : Voll Dampf kochen** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Voll Dampf kochen:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. In meinen Augen sehr viele exotische Gericht, nichts alltagstaugliches und nichts was bei uns tglich auf den Tisch kommen wrdeVon ClaudiNicht alltagstauglich, nur exotische Gerichte, wenig Basis ber das Dampfgaren. Leider sehr enttäuschendes Buch. Ich wrde mir mehr Basiswissen wnschen.36 von 37 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Voll Dampf Kochen? Na JaVon Erika Ziegler-kehrEin schnes Buch, mit vielen schnen Bildernja aber nichts fr Anfnger.viel Werbung fr den Neff Dampfgarer. Aber was macht man, wenn man ein anderes Gert besitzt.?Ich vermisse Alltagsrezepte. z.B schreibt die Autorin - Joghurt selbst zu machen. Aber wie hat sie ihn selbstgemacht?Dafr ist das Buch zu teuer.Deshalb nur 3 Sterne122 von 124 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Voll Dampf kochenVon LobeliaDas Buch enthlt eine enorme Vielfalt interessanter Rezepte, nur sollte es nicht den Eindruck erwecken, es wre ein Dampfgarer-Kochbuch.Wenn z. B. beim Zanderfilet mit Espresso-Grappa-Schaum un Rucola-Nudeln nur die Tomaten aus dem Dampfgarer kommen oder bei der Gemseterrine mit Auberginen, Zucchini... und Avocado creme nur die Paprika im Dampfgarer gegart werden, entspricht das nicht den Erwartungen, die man an ein solches Kochbuch haben wird.

Kurzbeschreibung Nicht in der Schweiz erhältlich! Kochen und backen mit Dampf: Immer mehr Menschen entdecken die Vorzüge eines Dampfbackofens. Dieses Buch zeigt, was man mit Dampf alles in der Küche zaubern kann und wie man mit Dampf kocht und backt. Lassen Sie sich von 13 ungewöhnlichen Menüs aus dem Dampfbackofen inspirieren, für 13 alltägliche und auch besondere Gelegenheiten: vom italienischen Festessen bis zum asiatischen Menü, vom vegetarischen bis zum orientalischen Buffet und von der bayrischen Gemütlichkeit bis zum Candle-Light-Dinner für zwei. Raffinierte, feine Rezepte für ein neues Kochgefühl. Und zum guten Schluss: 11 ungewöhnliche Rezepte für Kuchen, Torten und Gebäck. Mit dem Dampfbackofen lässt sich einfach alles machen: dämpfen, backen mit Dampf, backen und überbacken mit Heißluft, sanftgaren, regenerieren, garen und gehen lassen, Joghurt machen, konservieren, sterilisieren und vorwärmen. Da nichts mehr anbrennen oder überkochen kann, ist das Gelingen quasi garantiert - und das alles schonend, sanft und gesund.