

Was ich koche wie das geht: Das Kochbuch fr Anfnger und Wenigkocher

Von Jane Hornby

ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF

was & wie ICH KOCHTE DAS GEHT

DAS KOCHBUCH
FÜR ANFÄNGER UND WENIGKOCHER



JANE HORNBY

PHAIDON



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #412677 in BcherVerffentlicht am: 2015-05-11Abmessungen: 10.91 x 1.61b x 9.25l, Einband: Gebundene Ausgabe416 Seiten | File size: 27.Mb

Von Jane Hornby : Was ich koche wie das geht: Das Kochbuch fr Anfnger und Wenigkocher before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Was ich koche wie das geht: Das Kochbuch fr Anfnger und Wenigkocher:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Das perfekte Buch fr Kochanfnger und KochmuffelVon Books and BiscuitDie vollstndige Rezension inklusive Links, Fotos und nachgekochten Rezepten gibt es nur auf meinem Blog: Books and Biscuit -- KochbcherIn meinem Umfeld erlebe ich es immer wieder, dass aus einem bestimmten Grund nicht gekocht wird: es sei zu kompliziert. Manche Rezepte seien einfach zu zeitaufwendige, andere zu unverstndlich. Fr alle, die letzteres bisher als Ausrede genutzt haben, gibt es nun genau das richtige Kochbuch: Was ich koche wie das geht! vereint vielfltige, leckere Rezepte mit einer bebilderten Schritt-fr-Schritt-Anleitung, bei der wirklich nichts unklar bleibt. Ich finde, es ist das perfekte Buch fr Kochanfnger, es macht aber auch schon erfahreneren Hobbykchen Spa.~*~ ~*~ ~*~ Aufmachung des Buches~*~

~*~ ~*~Wirklich jedem Rezept wird ausreichend Zeit gewidmet und in vielen farbigen Abbildungen wird Schritt für Schritt gezeigt, wie man von den Zutaten zum fertigen Gericht kommt. So bekommt beispielsweise auch ein Sandwich, das in anderen Bchern oft sehr schnell abgehandelt wird, zwei Doppelseiten für sich alleine. So finden sich auf 416 Seiten um die 850 Bilder. Die minimalistischen, geordneten Bilder gefallen mir ausgesprochen gut. Man findet sich gut zurecht, die Bilder sind ansprechend inszeniert und abgeleuchtet und die Texte sind leicht verständlich. Dazu gibt es in grau hervorgehoben immer wieder hilfreiche Tipps. So wird zum Beispiel erklärt, warum Sardellen einem Salatdressing Gutes tun und keinesfalls eine fischige Note hinzufügen.(FOTO)Durch die vielen farbigen Abbildungen kommt Was ich koche wie das geht ohne jegliche Spielereien aus. Besonders schnell finde ich auch die Doppelseiten, die ein neues Kapitel einleiten. Sie sind in gleicher Manier wie das Cover gestaltet. Besonders die Seite zu "Schnelle Abendessen" (violett mit einer Garnele und einer Pfanne) hat es mir angetan.Im Anschluss an die Rezepte gibt es eine Menplanungs; ein Glossar; eine Anleitung zum Kleinschneiden, die einen schnellen visuellen Überblick über Angaben wie "grobe Würfel" und "feine Würfel" gibt; sowie ein Register.(FOTO)~*~ ~*~ ~*~ Rezepte ~*~ ~*~ ~*~Da es die letzten Tage so warm war, hatten meine Familie und ich hauptsächlich Lust auf frische Salate. Doch natürlich gibt es auch Hauptspeisen, Kuchen, Desserts und vieles mehr.Unterteilt sind sie in folgende Kategorien:Frühstück und BrunchLeichte MittagessenSchnelle AbendessenEssen mit FreundenKochen am WochenendeBeilagenDesserts und KuchenVor allem ein Kuchen mit Bananen hat es mir sehr angetan und wird demnächst nachgebacken.Besonders schnell sind die vielen hilfreichen Tipps, wie man erkennt, wann etwas gar ist. Wie man den Reifegrad einer Frucht oder eines Gemüses überprüfen kann. Wie groß Würfel sein sollen und und und.[...]~*~ ~*~ ~*~ Fazit ~*~ ~*~ ~*~Ich frichte, Worte werden meiner Begeisterung über dieses Buch nicht gerecht. Mir gefällt einfach alles: das Cover, die Gestaltung, die Bilder, die Rezepte, das Format. Hier stimmt einfach alles und ich bin schon sehr gespannt, ob es demnächst auch Was ich backe wie das geht (What I bake how to bake it) von Jane Hornby geben wird. Ich hoffe es.Auch, wenn es mit 39,95 nicht billig ist, für mich hat es sich absolut gelohnt.Eines meiner absoluten Kochbuch-Highlights!4,5 von 5 PunktenCover 1 Punkt, Rezepte 1 Punkt, Vielfalt 1 Punkt, Aufmachung 1 Punkt, Preis-Leistung 1/2 Punkt~*~ Phaidon by edel ~*~ 416 Seiten ~*~ 850 Bilder ~*~ ISBN: 978-3-8419- ~*~ Gebundene Ausgabe mit Schutzumschlag ~*~ 39,95 ~*~ Format 28,0 x 23,5 cm ~*~4 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Mal ein anderes KochbuchVon B. SchwarzEndlich mal ein tolles illustriertes Kochbuch auch für die jüngere Generation. Die vorgestellten Rezepte sind leicht nachkochbar und lecker.Empfehlenswert3 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Tolles Kochbuch, leider etwas unhandlichVon Dirk und SabineHaben das Kochbuch von einer Freundin empfohlen bekommen. Schöne und überwiegend einfache Rezepte für die tägliche Anwendung, sehr gut erklärt und bebildert. Das Buch ist leider sehr groß und schwer und somit etwas unhandlich.

PressestimmenOriginell und idiotensicher. Eine tolle Geschenkidee für alle, die gerade ernsthaft über ihr erstes perfektes Dinner nachdenken Für Sie, September 11, 2012 ... dieses wundervoll gestaltete, 416-seitige Werk erklärt in kurzen Stichen und sehr aussagekräftigen Bildern 100 Menüs und Mahlzeiten () lebensrettend. Freundin, Oktober 02, 2012 "Hornbys Rezepte sind welche, auf die man immer vertrauen kann." Valentinas Kochbuch, Oktober, 2012 "Rezeptklassiker für alle Gelegenheiten, sehr gut step by step erklärt." Beef, November 8, 2012Eine großartige Anleitung zum Kochen. Der Tagesspiegel. Januar 20, 2013 KurzbeschreibungOb Frühstück, Mittag, Abend, Dessert oder der kleine Hunger zwischendurch mit diesem Kochbuch kann wirklich jeder schnell, einfach und erfolgreich internationale Klassiker auf den Tisch zaubern. Schritt für Schritt führt die englische Erfolgsautorin Jane Hornby ihre Leser durch die Zubereitung eben so einfacher wie schmackhafter Gerichte. So entstehen von French Toast, über Ceasars Salad, Risotto, Thai Curry, Coq au Vin bis zur Lammkeule 100 Menüs und Mahlzeiten mit Geling-Garantie für jeden Tag und jeden Anlass. Erläuterungen von Fachbegriffen fehlen in diesem wunderbar gestalteten Kochbuch eben so wenig, wie hilfreiche Tipps dazu, wann das Steak medium und eine Avocado reif ist.über den Autor und weitere MitwirkendeJane Hornby ist Köchin und Rezeptautorin. Nach ihrer Ausbildung zur Köchinnen, arbeitete sie viele Jahre als Foodjournalistin und Redakteurin für das äußerst erfolgreiche Good Food Magazin der BBC, das für seine klaren und nahezu narrensicheren Step-by-Step-Rezepte bekannt ist. Was koche ich wie geht das ist ihr erstes Kochbuch.