

(Read now) Wie koch' ich...?

Wie koch' ich...?

Von Sebastian Dickhaut

ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation - Verkaufsrang: #287861 in BcherVerffentlicht am: 2006-03-13Abmessungen: 8.50 x .87b x 6.38l, Einband: Taschenbuch240 Seiten | File size: 57.Mb

Von Sebastian Dickhaut : Wie koch' ich...? before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Wie koch' ich...?:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen82 von 82 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein geniales Kochbuch - nicht nur fr KochanfngerVon AnnaIch habe das Buch zufllig in einem Buchladen entdeckt und es sofort gekauft. Ich koche zwar gerne und recht gut, merke aber doch an einigen Stellen, dass mir das Wissen und die Basics fehlen.Das Buch startet mit einem echten Basic, dem Spiegelei und zahlreichen Variationen. Und steigert sich ber Spaghetti Carbonara, Risotto und glasiere Mhren zu einem Creme brule.Oder haben Sie sich schon mal gefragt, wie Sie r i c h t i g im Wok braten? Wie werden Bohnen und Spinat richtig lecker? Auf all diese Fragen gibt Sebastian Dickhaut Antworten. Als gelernter Koch erklrt er die "Spielregeln" aller Gerichte im Buch. Und das nicht herablassend, sondern einleuchtend, einfach und anschaulich.Das Buch macht viel Lust aufs Mitmachen, man mchte

schon nach den ersten Seiten loskochen... Was in den meisten Fällen kein Problem sein sollte, selbst wenn der Supermarkt schon geschlossen ist. Denn es sind wirklich viele Rezepte, die aus den Zutaten bestehen, die (fast) jeder im Kühlschrank hat. Sogar als berufstätige Frau. :) Auf meiner Liste für die nächste Zeit steht z.B. der Schokoladencroque: zwischen 2 Toastbrotscheiben eine halbe Tafel Lieblingsschokolade geschmolzen und zu einem guten Kaffee gegessen. Wahnsinn, oder?..Damit kommen wir zu einer Zielgruppe, für die das Buch nur bedingt geeignet ist: die KalorienzählerInnen unter uns. Die Rezepte enthalten keine Kalorienangaben und sind mir reichlich Butter, Käse und Sahne angereichert. Planen Sie also eine extra Trainingseinheit im Studio oder eine halbe Stunde Joggen mehr ein. Ich würde selbst auf keinen Fall eines dieser Gerichte wegen etwas "mehr" an guten Zutaten weglassen wollen. Daher bleibt es bei 5 von 5 Sternen. Das Buch ist ebenfalls - typografisch und fotografisch - schön gestaltet. 10 von 10 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein ungewöhnlich gutes Kochbuch. Von sibbiblu Von diesem Buch bin ich mehr als nur begeistert. Das Besondere daran ist, dass die Rezepte sehr gut beschrieben sind und einfach gelingen. Alle Rezepte sind alltagstauglich und mit handelsüblichen Zutaten "nachkochbar". Es ist für Einsteiger gut geeignet, da jeder Schritt genau erklärt ist. Aber auch fortgeschrittene Köche werden gute Tipps und Kniffe finden, die das gewisse Etwas aus einem Gericht herausholen. Es wird genau erklärt, wie heiß die Pfanne oder der Topf sein muss, welche Fehler gemacht werden können und wie man mit einfachen Mitteln ein leckeres Gericht zaubert. Alle Daumen hoch! 20 von 22 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. EINFACH - LECKER! Von I.Schreiber EINFACH: die Basics wie Nudeln, Kartoffeln, Eier, Kaffee etc kochen werden ausführlich erklärt und LECKER: mit einer Vielzahl von Rezepten werden diese dann schmackhaft serviert. Ein Kochbuch für Newcomer und Profis, gewürzt mit Sebastian Dickhauts wunderbar feinem Humor.

.de Was hat Steak braten mit Ruhe zu tun? Und was machen Lumpen im Kartoffelpüree? Sebastian Dickhaut erklärt in Wie koch ich...?. Lauter feine Grundrezepte hat er hier zusammengestellt. Für alle, die Spaß am Essen haben. Wer noch nicht so fit ist im Kochfächerschwimmen, der kann in diesem Kochbuch im Format von ca. 21x16 cm auch die einfachsten Schritte, die zu einer leckeren Mahlzeit führen, nachlesen. Nach aufmerksamer Lektüre sind Aha-Effekte garantiert. Das muss einem doch gesagt werden, dass Steaks am besten nach der ersten Anbratminute noch einmal ruhen sollen. Und dass Krümel im Mixer schnell bitter werden. Und dass der Grießbrei noch mal so lecker wird, wenn ich Eiweiß drunterhebe. Dank schlichter, einleuchtender Beschreibungen lernt man zum Beispiel feine Saucen zu machen, Braten und bodenständige Kartoffelsuppen. Man lernt wie Lachs beim Braten knusprig wird und wie man Gemüse und Obst richtig behandelt. Und wenn man die Anweisungen korrekt befolgt, stehen mit Teeschaum gefüllte Orangenkexen auf dem Tisch, Asia-Kohlsalat, Chili-Chips-Koteletts, karamellisierte Kirschtomaten und ein Luxuskartoffelpüree mit Nordseekrabben und Blattsalat (den besagten Lumpen). Wie Espresso gemacht wird, erklärt Sebastian Dickhaut unter anderem auch. Schade nur, dass er nicht noch einen Tipp für eine richtig schöne Tasse Kaffee schlicht und ohne Schnickschnack hat. Vielleicht beim nächsten Kochbuch. In Wie koch ich...? wird der interessierte Kochneuling immer wieder gern seine Nase stecken. Und wer besonders aufmerksam gewesen ist, der darf sich nach der Lektüre mit einem Croque der besonderen Art belohnen. In Butter gebratenes Weizenbrot und die Lieblingstafelchokolade spielen hier eine nicht unerhebliche Rolle... -- Anne Hauschild Kurzbeschreibung Es gibt Tausende von Kochbüchern und Rezepten mit unzähligen Antworten auf die Frage: "Was koche ich heute?" Aber was ist, wenn ich gar nicht weiß, wie ich ein perfektes Ei koche oder ein richtig gutes Wiener Schnitzel brate? "Wie koch ich"? - ist ein persönliches Grundkochbuch für solche Fälle. Ein Grundkochbuch, weil es alle wichtigen Zubereitungen erklärt und so zum Guide durch die Welt des Kochens wird. Und es ist persönlich, weil der Autor Sebastian Dickhaut ist - Zauberer am Herd, Geschichtenerzähler am Küchentisch, Vater von Basic cooking und KOCHEN! Einer, der das Kochen schnell und simpel nahe bringen kann, ohne dass dabei die Faszination auf der Strecke bleibt. Der Effekt dieses persönlichen Kochkurses: Wer gestern noch beim Eierkochen zauderte, zaubert sich heute Eier in Bordeaux. Und wer jetzt noch Kartoffeln für gewöhnlich kocht, kann morgen schon in die Welt von Lompemois und Wedges mit Curry eintauchen. Mit 200 außergewöhnlichen Rezepten, von einfach bis besonders. Der Verlag über das Buch Es gibt Tausende von Kochbüchern und Rezepten mit unzähligen Antworten auf die Frage: "Was koche ich heute?" Aber was ist, wenn ich gar nicht weiß, wie ich ein perfektes Ei koche oder ein richtig gutes Wiener Schnitzel brate? Und was mache ich, wenn ich statt unendlicher Vorschläge einfach nur ein leckeres Mittagessen mag oder für Freunde etwas Besonderes zaubern will? "Wie koch ich"? - ist ein persönliches Grundkochbuch für solche Fälle. Ein Grundkochbuch, weil es alle wichtigen Zubereitungen erklärt und so zum Guide durch die Welt des Kochens wird. Und es ist persönlich, weil der Autor Sebastian Dickhaut ist - Zauberer am Herd, Geschichtenerzähler am Küchentisch, Vater von Basic cooking und KOCHEN! Einer, der das Kochen schnell und simpel nahe bringen kann, ohne dass dabei die Faszination auf der Strecke bleibt. Der Effekt dieses persönlichen Kochkurses: Wer gestern noch beim Eierkochen zauderte, zaubert sich heute Eier in Bordeaux. Und wer jetzt noch Kartoffeln für gewöhnlich kocht, kann morgen schon in die Welt von Lompemois und Wedges mit Curry eintauchen. Mit 200 außergewöhnlichen Rezepten, von einfach bis besonders.