

Witzigmann - Plachutta Kochschule 2:

Von Eckart Witzigmann, Ewald Plachutta
DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation - Verkaufsrang: #214854 in BcherMarke: BrandsttterVerffentlicht am: 2009-08-26Abmessungen: 9.69 x 1.85b x 7.80l, Einband: Gebundene Ausgabe448 Seiten | File size: 74.Mb

Von Eckart Witzigmann, Ewald Plachutta : Witzigmann - Plachutta Kochschule 2: before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Witzigmann - Plachutta Kochschule 2::

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen5 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Noch mehr einfach gute RezepteVon Thorsten WiedauVon auen sieht das Kochbuch KOCHSCHULE ein wenig langweilig aus, doch das ndert sich schlagartig, wenn man es aufschlgt. Einfach gute Rezepte, das ist keine Phrase, sondern die Wahrheit und dazu ist es gut aufgemacht. Hunderte von sterreichisch inspirierten Rezepten und endlich mal gute Tipps und Tricks werden hier vom Duo Witzigmann / Plachutta verraten. Ich bin nach Lektre des Kochbuches voll des Lobs ber die Einfachheit, die sehr gute Information im Abschnitt: Darauf kommt es an und die ausfhrlich prsentierten und ntzlichen Utensilien. Dieses Buch, mittlerweile der Teil 2, ist fr Kocheinsteiger gedacht und er ist voll dafr geeignet.Jeder kann kochen, zumindest wenn er das vorliegende Buch von Witzigmann und Plachutta in Hnden hlt, denn es ist in der Tat eine gute Kochschule und ich muss gestehen, dass ich mir nun auch einmal den ersten Teil ansehen werden, wo mir der Teil 2 schon so ausnehmend gut gefallen hat.550 Rezepte, bersichtlich, einfach und

variantenreich wird dem Kochlehrling gezeigt wie man in der eigenen Küche was wird und erlebt. Jedes Rezept teilt sich auf in Vorbereitung, Rezept und Variationen - dabei gelingt mittels ganz einfacher Schritte so gut wie jedes Gericht. Ob es leckere Strudel sind, die berühmten österreichischen Speisen oder einfach nur die Quiche oder den Braten - hier gelingt alles und das kommt, weil es einfach erklärt wird und ohne den berflüssigen Schnickschnack auskommt. Die Photos zu den Rezepten sind ausreichend, um zu verstehen wie das Endergebnis aussehen sollte. Hier werden keine Dinners gezaubert, keine Foodphotographen wollen das Resultat sehen und auch die Schwiegermutter wird wohl nicht zum Test kommen - hier lernt man kochen und die richtigen Utensilien zu benutzen. Wer lernen will wie man kocht und was man zu beachten hat wird mit dem Buch KOCHSCHULE vom Duo Witzigmann Plachutta bestens bedient werden. Sehr empfehlenswert! 1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Zu Tisch bitte! Von Robert Lamprecht Es gibt viele Köche, fast schon zu viele die ein Kochbuch veröffentlichen und mit komplizierten Gerichten bei den Lesern punkten möchten. Das gute Handwerkszeug aber bekommt man mit den Grundlagen die in diesem Buch anschaulich vermittelt werden. Als Ergänzung zur ersten Kochschule bietet es eine super Ergänzung für alle die sich den seinen Gerichten widmen wollen. Mein Fazit: darf in keiner Küche fehlen! 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Mit einfachen Schritten zu großen Erfolgen... Von WKI Rezepte sehr klar und einfach beschrieben. Arbeitsschritte auch für Anfänger gut zu koordinieren. Jedem zu empfehlen, der gerne kocht und mit einfachen Rezepten raffinierte Gerichte zubereiten möchte.

Produktbeschreibung Noch mehr einfache gute Rezepte (deutsche Ausgabe) Gebundenes Buch
Kennen Sie das Witzigmann-Plachutta-Prinzip? Es ist einfach erklärt: alltagstaugliche Küche leicht verständlich und nachvollziehbar zu vermitteln. Dass Band 1 auf so überwältigende Zustimmung stieß, betrachtete Ewald Plachutta, einer der renommiertesten Köche und Kochbuchautoren Österreichs, und sein Freund und Kollege Eckart Witzigmann als Auftrag, ihre "Bibel der guten Küche" fortzusetzen. Während der erste Band vor allem Gekochtes und Gebratenes erklärt, liegt der Schwerpunkt im neuen Band auf Gebackenem. Dazu gehören pikante Aufläufe und würzige Quiches ebenso wie das reiche Angebot köstlicher Torten und raffinierter Backereien. Mit mehr als 550 neuen Rezepten ist dieses Buch die unverzichtbare Ergänzung zur Kochschule 1. Der didaktische Aufbau ist dabei so klug wie einfach: Zu jedem Thema wird zuerst das Wichtigste auf einen Blick präsentiert. Grundrezepte veranschaulichen, worauf es ankommt. Die Details der einzelnen Arbeitsschritte werden in informativ bebilderten Schritt-für-Schritt-Anleitungen erläutert. So lernen Sie kochen wie ein Profi!

Kurzbeschreibung **Kennen Sie das Witzigmann-Plachutta-Prinzip?** Es ist einfach erklärt: alltagstaugliche Küche leicht verständlich und nachvollziehbar zu vermitteln. Dass Band 1 auf so überwältigende Zustimmung stieß, betrachtete Ewald Plachutta, einer der renommiertesten Köche und Kochbuchautoren Österreichs, und sein Freund und Kollege Eckart Witzigmann als Auftrag, ihre "Bibel der guten Küche" fortzusetzen. Während der erste Band vor allem Gekochtes und Gebratenes erklärt, liegt der Schwerpunkt im neuen Band auf Gebackenem. Dazu gehören pikante Aufläufe und würzige Quiches ebenso wie das reiche Angebot köstlicher Torten und raffinierter Backereien. Mit mehr als 550 neuen Rezepten ist dieses Buch die unverzichtbare Ergänzung zur Kochschule 1. Der didaktische Aufbau ist dabei so klug wie einfach: Zu jedem Thema wird zuerst das Wichtigste auf einen Blick präsentiert. Grundrezepte veranschaulichen, worauf es ankommt. Die Details der einzelnen Arbeitsschritte werden in informativ bebilderten Schritt-für-Schritt-Anleitungen erläutert. So lernen Sie kochen wie ein Profi!
Über den Autor und weitere Mitwirkende: Eckart Witzigmann, geb. in Gastein, zählt zu den großen Köchen der Gegenwart; als Chefkoch der Münchner Restaurants Tantris und Aubergine eröffnete er der deutschen Küche neue Horizonte; 1994 von Gault Millau zum "Koch des Jahrhunderts" ausgezeichnet, 1999 in die "Hall of Fame der Grands Chefs" aufgenommen. Ewald Plachutta, geb. in Wien, zählt zu den renommiertesten Köchen Österreichs. Der Drei-Hauben-Koch und Begründer der berühmten "Rindfleischdynastie" Plachutta war 1991 Koch des Jahres, ist Träger der Trophee gourmet und erhielt 1993 einen Michelin-Stern verliehen. Plachutta ist der bekannteste und erfolgreichste Kochbuchautor Österreichs, seine Gute Küche ist ebenso ein Bestseller wie sein jüngstes Kochbuch Meine Wiener Küche.