

Wurst: Mit Rezepten und Herstellungstechniken

Von Caroline Bretherton, Nichola Fletcher
DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrank: #434238 in BcherMarke: DK VerlagVerffentlicht am: 2012-08-01Abmessungen: 9.49 x .87b x 8.031, Einband: Gebundene Ausgabe224 Seiten | File size: 70.Mb

Von Caroline Bretherton, Nichola Fletcher : Wurst: Mit Rezepten und Herstellungstechniken before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Wurst: Mit Rezepten und Herstellungstechniken:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Dieses Buch ist eine Frechheit sondern gleiches von Freistetter Wurst, Mit REZEPTEN ... so der Titel, aber was ich vorfand ist eine Frechheit für jeden der selbst Würste herstellen möchte und schon ein wenig Erfahrung hat. Es werden "Hunderte" von Wurstsorten aus aller Herren Länder vorgestellt, SUPER, aber kein einziges Wurstrezept zu den abgebildeten Wurstsorten zu Verfügung gestellt, keine Beschreibung einfach nichts, nur das Wasser Luft dir beim durchblutern im Mund zusammen.Was soll ich mit so einem Buch, schade ums Papier, habe dieses extrem schlechte nichtssagende Bilderbuch sofort retour geschickt.Trostpflaster, dafür war die Lieferung rasch und gut Verpackt daher 1 Stern.24 von 26 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Hlt nicht, was es versprichtVon NightdiverIch hatte mir das Buch bestellt, weil ich hoffte, mit diesem Buch die Palette meiner selbst hergestellten Wurstsorten zu erweitern. Leider wurde ich schwer entuscht. In diesem Buch werden wirklich viele Wurstsorten beschrieben; allerdings nur bezogen

auf geographische Herkunft und verwendetes Fleisch (Schwein, Rind, Lamm, etc.). Es sind auch Rezepte enthalten; allerdings nur für Speisen MIT Wurst. Also z.B. Wurstsalate, Pasta mit Wurst usw. Dass, was ich mir eigentlich von dem Buch versprochen habe, und zwar Rezepte zur WurstHERSTELLUNG, kommt in diesem Buch definitiv zu kurz. Glatte 4, in Worten: vier!, Rezepte zur Wurstherstellung finden sich. Die Auswahl der vier Rezepte kann man dazu noch als nicht optimal bezeichnen. Wer also mit seinem Wissen über Wurstsorten und deren Herkunft glänzen möchte, ist mit diesem enzyklopedischen Buch gut bedient; wer Rezepte für die Wurstherstellung sucht, sollte auf andere Werke zurückgreifen. Ich schicke das Buch definitiv wieder zurück! 10 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Die neue Art des Coffee Table Books Von Franziska Ich habe das Buch meinem Freund geschenkt, der sich sehr gefreut hat. Wurst: Mit Rezepten und Herstellungstechniken besticht durch viele appetitliche Bilder und eine umfassende Berichterstattung über die Spezialitäten der Welt. Aus anderen Rezensionen wusste ich schon, dass es hier nicht oder wenig um Wurst herstellen geht, das habe ich dann also nicht erwartet. Ich denke, das Buch ist das optimale "Coffee Table Book". Also etwas, das herumliegt, in dem man von Zeit zu Zeit blättert und schwelgt und seine Gäste unterhält, solange sie keine Vegetarier sind :)

Produktbeschreibung Mit Rezepten und Herstellungstechniken Gebundenes Buch Hier geht's um die Wurst! Frankfurter, Salami, Kielbasa, Blutwurst, Chorizo, Lyoner, Salsiccia - die Vielfalt ist groß! Endlich gibt es ein Kompendium für Wurstliebhaber, das mehr als 300 Würste aus aller Welt zeigt, jeweils mit Foto und Informationen zu Herkunft, Herstellung, Verwertung und Charakter. Auch für Kenner beeindruckend: Die Vielfalt der deutschen Würste von Waterkant bis Alpenrand, die Deutschland weltweit zum Würstland Nummer 1 kren. Inklusive: 44 Rezepte für Klassiker der internationalen Würstchen, Anleitungen zum Selbermachen und eine Übersicht über Zutaten, Techniken und das nötige Equipment. Eine einzigartige Enzyklopädie über die Spezialitäten aus aller Welt, das Standardwerk für alle Wurstliebhaber!

Kurzbeschreibung Hier geht's um die Wurst! Frankfurter, Salami, Kielbasa, Blutwurst, Chorizo, Lyoner, Salsiccia die Vielfalt ist groß! Endlich gibt es ein Kompendium für Wurstliebhaber, das mehr als 300 Würste aus aller Welt zeigt, jeweils mit Foto und Informationen zu Herkunft, Herstellung, Verwertung und Charakter. Auch für Kenner beeindruckend: Die Vielfalt der deutschen Würste von Waterkant bis Alpenrand, die Deutschland weltweit zum Würstland Nummer 1 kren. Inklusive: 44 Rezepte für Klassiker der internationalen Würstchen, Anleitungen zum Selbermachen und eine Übersicht über Zutaten, Techniken und das nötige Equipment. Eine einzigartige Enzyklopädie über die Spezialitäten aus aller Welt, das Standardwerk für alle Wurstliebhaber!