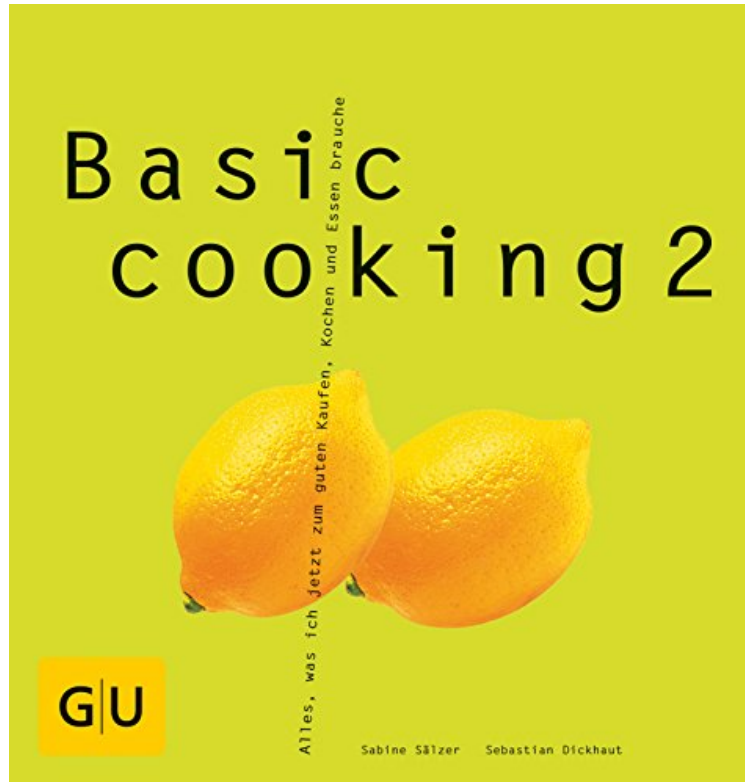


Basic Cooking 2

Von Sabine Slzer, Sebastian Dickhaut
ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #41902 in BcherVerffentlicht am: 2014-08-09Einband: Taschenbuch168
Seiten | File size: 72.Mb

Von Sabine Slzer, Sebastian Dickhaut : Basic Cooking 2 before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Basic Cooking 2:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen7 von 8 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Hat mit "Basics" wenig zu tun.Von JuPaIch liebe die "Basic"-Reihe eigentlich, bin von diesem Kochbuch aber enttuscht. Sind in "Basic Cooking" viele brauchbare Rezepte enthalten, die man getrost zum Kchen-Standard zhlen kann, fehlen derartige Rezepte in Buch 2 fr mich. Viel Ungewhnliches (und Uninteressantes), wenig Alltgliches - genau DAS ist es aber, was Ausgabe 1 fr mich ausgemacht hat. Von mir keine Empfehlung.3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Super Kochbuch fr Anfnger und FortgeschritteneVon Christian S.Nachdem ich Basic Cooking zu Weihnachten bekommen hatte und sehr davon berzeugt bin, habe ich mir nun Basic Cooking 2 gekauft. Die Rezepte sind super abwechslungsreich, fr jeden Geschmack ist etwas dabei. Ich besitze bereits mehr Bcher der Basic-Reihe, aber es sind in Basic Cooking 2 keine doppelten Rezepte vorhanden. Einfach ein super Kochbuch fr den Anfnger, aber auch der Profi findet noch ein paar Tipps.

Produktbeschreibung2014 Basic Cooking 2 , GU Kochen Verwhnen Basic cooking , Deutsch, 150 Fotos - zahlr. Ill.
kart. 24 cm Mnchen 168 S. [Modernes Antiquariat Allgemeine Kochbcher, Grundko]

Kurzbeschreibung Alles, was ich jetzt zum guten Kaufen, Kochen und Essen brauche. Basic cooking, das Einstiegskochbuch für junge Leute, war 1999 der überraschende Shooting-Star der internationalen Kochbuch-Szene. Nach kunterbunten Bänden mit Spezialthemen wie Italien, Asien, Orient, Vegetarisch, Cocktails oder Fisch kommt nun wieder frischer Wind und Würze in die Alltagsküche: Basic cooking 2. Der Name ist Programm. Das Buch befolgt drei wichtige Basic-Gesetze: Lust und Leichtigkeit beim Lesen, Spannung beim Blättern, Verlässlichkeit beim Kochen. über 100 neue Basic-Rezepte mbeln das Alltags-Repertoire auf und bieten die legendäre Bandbreite an Rezepten, die allen Basic-Lesern wohl vertraute Mischung aus Geliebtem und Gewagtem: Von Ochsenschwanzsuppe bis Rotkraut-Chili-Salat, von Schmorhuhn, pochiertem Ei und Milchreis bis hin zu Wasabi-Fischröllchen, Dampfnudeln mit Salsicce oder Lavendel-Zabaione. Kompakte Crash-Kurse zu speziellen Garmethoden, jede Menge Profitipps beim Vor- und Zubereiten helfen dabei, noch routinierter in der Küche zu werden. Das steckt im Buch: Know-how-Teil (1 DS Aufmacher) Frisches Einkaufen mit goldenen Regeln Der Basic-Kühlschrank - und wie man ihn füllt Home made Basics (Fotoseite + Textseite) Waschen, schneiden, putzen - was man wie zum Kochen vorbereitet Geniale Küchentricks Würzen lernen - und dazu gehört erst mal riechen und schmecken Der Basic Geschirrschrank (Fotoseite + Textseite) Tisch decken Gastgeber Imbiss Salat Suppe Eintopf Nudeln, Kartoffeln, Reis Gemüse Fleisch Fisch Sesber den Autor und weitere Mitwirkende Sabine Slzer arbeitet seit 1988 fest im Team der GU Redaktion Kochen in München. Das journalistische Know-how hat sie zuvor als Food-Redakteurin in einem großen Zeitschriftenverlag erfolgreich erprobt. Meilensteine der letzten Jahre waren unter anderem die Bestseller "Die echte italienische Küche", "Die echte jeden Tag Küche" und natürlich der Überraschungserfolg "Basic cooking", den sie gemeinsam mit Sebastian Dickhaut erdacht und geschrieben hat. Mit den Spielregeln der Ekunst kennt sie sich auch von wissenschaftlicher Seite her bestens aus - nur wegen des kotrophologiestudiums ist sie schließlich einmal aus dem Feinschmeckerland Baden nach Bayern ausgewandert. Sabine Slzer ist Mitglied im Food Editoren Club e.V. (FEC). Preise: Die echte italienische Küche: Silbermedaille der Gastronomischen Akademie Deutschland und von der Stiftung Buchkunst als eines der schönsten Bücher prmiert Basic cooking: World Cookbook Award für das beste Grundkochbuch 1999, Silbermedaille der GAD. Kochen und Schreiben - das sind seine beiden Leidenschaften. Kein Wunder, dass sich Sebastian Dickhaut inzwischen als Foodjournalist und erfolgreicher Kochbuchautor einen Namen gemacht hat. Sebastian Dickhaut hat beides von der Pike auf gelernt: das Kochen und das Schreiben. Nach seiner Koch-Lehre arbeitet er vier Jahre lang in Frankfurts exklusiver Gastronomie und volontiert daraufhin bei einer hessischen Tageszeitung. Im Anschluss arbeitet er mehrere Jahre als Redakteur bei einem Kochbuch Verlag und macht sich 1995 schließlich als freier Autor und Journalist selbstndig. Er gründet den Münchner Gastro-Führer Delikatessen, schreibt Food-Reportagen, entwickelt Rezepte - und erfindet 1998 gemeinsam mit Sabine Slzer das Konzept zu "Basic cooking", der erfolgreichsten und innovativsten Einsteiger-Kochbuchreihe der letzten Jahre. Nach drei Jahren voller Kochen und Schreiben in Sydney gründet Sebastian Dickhaut in München das Werkstattbro "Die Kocherei", wo er heute Workshops veranstaltet, Bücher schreibt und Food-Konzepte für verschiedene Medien entwickelt. Er hat ein Herz für die Küchen Australiens, Japans und sterreichs und ist Mittagesser aus Leidenschaft. Mehr dazu unter: www.rettet-das-mittagessen.de Preise: Basic cooking: World Cookbook Award für das beste Grundkochbuch 1999. Basic baking: Silbermedaille der Gastronomischen Akademie Deutschland 2000.