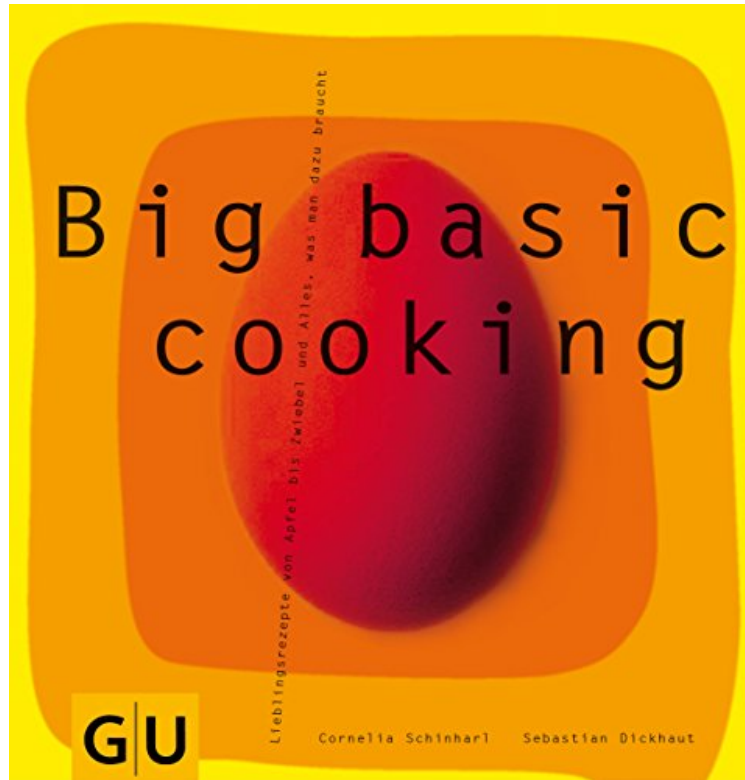


[Download] Big basic cooking

Big basic cooking

Von Cornelia Schinharl, Sebastian Dickhaut
DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #441183 in BcherMarke: GRFE UND UNZER Verlag
GmbHVerffentlicht am: 2003-03-17Einband: Gebundene Ausgabe336 Seiten | File size: 58.Mb

Von Cornelia Schinharl, Sebastian Dickhaut : Big basic cooking before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Big basic cooking:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Sehr gutes BuchVon Miss MooneyDie Rezepte von Frau Schinharl sind erprobt, gelingen immer und das Ergebnis ist garantiert lecker. Besonders fr Anfnger sehr zu empfehlen.3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Gelingt allesVon BastlwastlFr mich ist es immer wieder zum Helfer geworden, wenn mir die Idden ausgehen, was aufgetischt werden soll. Von Einfach bis aufwendiger ist so ziemlich alles dabei...und dasentscheidende ist, da eigentlich alles immer funktioniert und lecker schmeckt. Mit den angegebenen zubereitungszeiten kann man dann auch einschtzen, wieviel Vorlauf man braucht. Gut ist meines Erachtens auch die Einteilung, ...also ich find's auch Jahre "danach" immer noch gut als Standardwerk, das man dann mit speziellen Bchern ergnzen kann.14 von 16 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Prima zum NachschlagenVon Ein KundeBig basic cooking ist ein ausfuehrliches und gutes A wie Apfel bis Z wie Zwiebel Nachschlagewerk fuer Anfnger aber auch fuer Profis findet sich etwas. Ausfuehrliche Beschreibung der einzelnen Narungsmittel (Basics) alles vom Kauf frischer Ware ueber Verarbeitung, Lagerung und Zubereitungsarten gefolgt von einigen leckeren Rezepten. Sehr informatives Lese und

Kochvergnügen.

Ein Nachschlagewerk für alle Essenslagen, ob im Supermarkt, am Herd oder Kchentisch: Lieblingsrezepte von Apfel bis Zwiebel aus der gesamten Basic-Kochbuchreihe, großformatig auf 330 Seiten. Aber das Beste: der kräftige Schuss freche Unterhaltung und die gekonnte Prise Witz. Nein, es ist nicht das gleiche wie Mutters Grundkochbuch, was zwar beim Stichwort Basic naheliegt, aber die Idee ist dennoch irgendwie lebendig: "Garnelen etwa. Blo: Was macht man damit?" Das "dicke Ding" gibt Antwort, "big, bigger, basic". Klare Sache: Hier sind besonders junge Leute angesprochen. "Noch nie probiert und kombiniert" das gilt nicht, ran an den Kchenschrank, und dabei vielleicht auch gleich "ausmisten". Ertappt. Salz, Pfeffer, Zucker, Wasser, Essig, Mehl, l, Butter und das Kochbuch, das sind die neun Basics, mit denen schon eine ganze Menge geht. Was ich auf Vorrat haben muss, wird eingeteilt in M ("Muss sein"), L ("Lust und Laune"), XL ("Extra Lecker"). Gerichte sind "zum Reinsetzen gut" oder einfach "cool trendy", gelingen "ganz easy vom Blech". Alte Kchenhasen sollten sich nicht abschrecken lassen, der frische und ausgesprochen fantasiereiche Wind im Kochbuch tut gut, da macht schon das Lesen der Rezepte Spa. Viel Wissenswertes über die Zutaten, das Zubereiten, und die Haltbarkeit, alle Infos verpackt in flott geschriebenen Kniffen, Tipps und Ratschläge. Besonders gelungen: das Lay-out des Buches: übersichtlich die Rezepte, farblich abgegrenzt oder in abgewandeltem Schriftbild die Zusatzinfos. Das ist wie ein Teller mit vielen leckeren Kleinigkeiten, das Auge isst mit. übrigens: es gibt auch die neun No Basics, dazu gehören Innereien, "weil sie viele nicht mehr wollen", Knguru, "weil's das nicht braucht" oder auch die Tte, "weil dies ein Kochbuch ist". Eins der Extraklasse! --Barbara Wegmann

Kurzbeschreibung

Wie schneidet man Zwiebeln, ohne dass die Augen trnen? Wie bleiben selbst reife Tomaten noch ein bis zwei Tage frisch und lecker? Wie gelingen Rhreier garantiert und gibts nicht auch noch leckere Varianten? Beantwortet werden diese und viele weitere Fragen im neuen lexikalischen Nachschlagewerk für Kche und Einkauf, zum Informieren, Nachkochen und Schm kern nennt die Antworten auf. Die detaillierten Informationen zu den 52 beliebtesten Basis-Produkten werden auch gleich in Form neuer und bewhrter Alltags-Rezepte praktisch umgesetzt. Als die ultimative Ergänzung zu allen Basic-Titeln klrt es auf ber Kchentechniken, welches Getrnk zu welchem Essen passt, auf welche Zutaten und Kchengerte kaum ein Hasuhalt verzichten kann. Originell und berraschend, kurzum: Das Beste vom Besten mit Basic-Garantie.

Der Verlag über das Buch

Wie schneidet man Zwiebeln, ohne dass die Augen trnen? Wie bleiben selbst reife Tomaten noch ein bis zwei Tage frisch und lecker? Wie gelingen Rhreier garantiert und gibts nicht auch noch leckere Varianten? Beantwortet werden diese und viele weitere Fragen im neuen lexikalischen Nachschlagewerk für Kche und Einkauf, zum Informieren, Nachkochen und Schm kern nennt die Antworten auf. Die detaillierten Informationen zu den 52 beliebtesten Basis-Produkten werden auch gleich in Form neuer und bewhrter Alltags-Rezepte praktisch umgesetzt. Als die ultimative Ergänzung zu allen Basic-Titeln klrt es auf ber Kchentechniken, welches Getrnk zu welchem Essen passt, auf welche Zutaten und Kchengerte kaum ein Hasuhalt verzichten kann. Originell und berraschend, kurzum: Das Beste vom Besten mit Basic-Garantie.