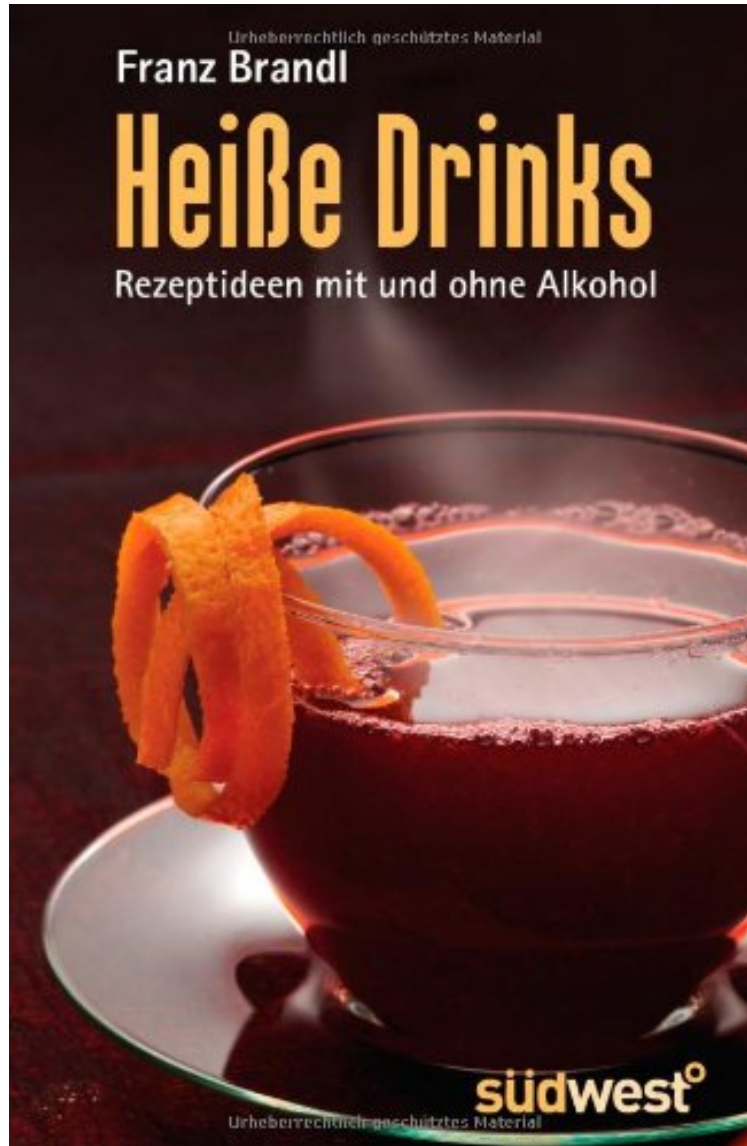


[DOWNLOAD] Heie Drinks: Rezeptideen mit und ohne Alkohol

Heie Drinks: Rezeptideen mit und ohne Alkohol

Von Franz Brandl

audiobook / *ebooks / Download PDF / ePub / DOC



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrang: #1111794 in BcherVerffentlicht am: 2010-10-11Abmessungen: 6.46 x .67b x 5.311, Einband: Taschenbuch120 Seiten | File size: 32.Mb

Von Franz Brandl : Heie Drinks: Rezeptideen mit und ohne Alkohol before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Heie Drinks: Rezeptideen mit und ohne Alkohol:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen6 von 8 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. zu jeder Gelegenheit der passende DrinkVon Roland GerhardJa, Sie lesen richtig: Man kann heie Drinks auch geniessen, wenn mal kein Alkohol drin ist. ;-)Das handliche Buch hat beide Varianten in einer ausreichenden Zahl zur Auswahl. In der kalten Jahreszeit genau das Richtige, um sich mit leckeren, heien Drinks zu wrmen und es sich gut gehen zu lassen.Die

52 Rezepte für aromatische Heißgetränke wie beispielsweise für Jagertee, Glühwein, einen kräftigen Grog, Whisky-Apple-Toddy, für eine Feuerzangenbowle, für Hot Planter's Punch, Irish Coffee, Orangen-Winter-Punsch oder leckeren After-Eight Kaffee sorgen für jede Menge Abwechslung. Was aber sind Hot Drinks, Egg Noggs, Grog, Punsch, Bowlen und Toddy überhaupt? Auch das findet sich in diesem kleinen Ratgeber, darüber hinaus auch Tipps Tricks für die Wahl der richtigen Gläser und Tassen oder die passende Auswahl der richtigen Gewürze, die dem Genuß die besondere Note geben. Die Rezepte mit und ohne Alkohol sind problemlos in der heimischen Küche zu zaubern

Kurzbeschreibung Von altbewährt bis neu kreiert Wenn es draußen kälter wird, freut sich jeder über ein warmes Getränk, das die Lebensgeister wieder weckt. Dieses Buch liefert 50 neue Rezeptideen für aromatische heiße Drinks, die für mehr Gemütlichkeit an kalten Tagen sorgen. Neben Klassikern wie Hot Caipi oder Irish Coffee hat der bekannte Barmeister Franz Brandl auch eine Vielzahl neuer trinkbarer Kostlichkeiten mit und ohne Alkohol kreiert. Von einfach bis raffiniert bringen diese heißen Cocktails selbst die kältesten Wangen zum Glücken. Die wichtigsten Hinweise zu den Grundrezepten und Erklärungen zu den verschiedenen Zutaten ermöglichen auch dem Bar-Anfänger eine kulinarische Entdeckungsreise. über den Autor und weitere Mitwirkende Franz Brandl ist einer der wenigen offiziellen deutschen Barmeister. Er eröffnete und leitete in München als Barchef der ersten Stunde "Harry's New York Bar" und Eckart Witzigmanns Bar im weltberühmten Drei-Sterne-Restaurant "Aubergine". Er ist zugleich Autor mehrerer sehr erfolgreicher Bücher, die mit Silber- und Goldmedaillen der "Gastronomischen Akademie Deutschlands" ausgezeichnet wurden. Für das Buch Cocktail hoch 3 erhielt er den Gourmand World Cookbook Award 2009.