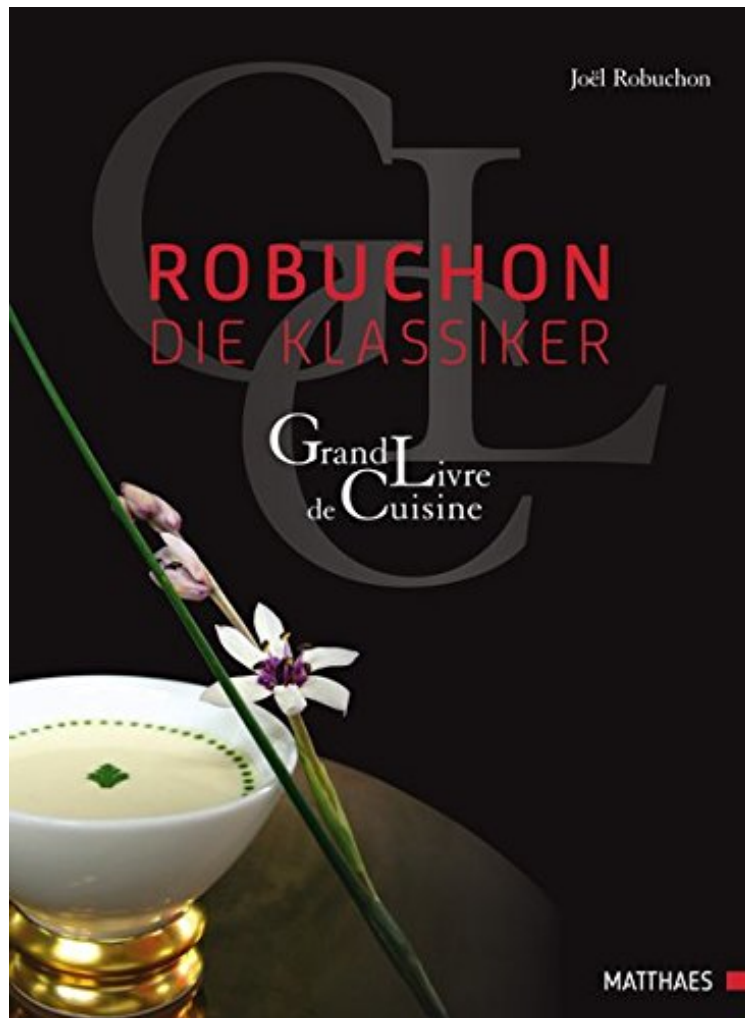


[Library ebook] Robuchon - Die Klassiker: Grand Livre de Cuisine

## Robuchon - Die Klassiker: Grand Livre de Cuisine

Von Jol Robuchon

DOC | \*audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation - Verkaufsrang: #579529 in BcherVerffentlicht am: 2011-11-15 Abmessungen: 12.13 x 1.69b x 9.49l, Einband: Gebundene Ausgabe 460 Seiten | File size: 70.Mb

**Von Jol Robuchon : Robuchon - Die Klassiker: Grand Livre de Cuisine** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Robuchon - Die Klassiker: Grand Livre de Cuisine:

Kurzbeschreibung 111 Rezepte vom Amuse-Gueule ber Vorspeisen, Fisch und Krustentiere, Fleisch und Gemse bis hin zu Desserts vermitteln einen wundervollen Einblick in die klassische Kche von Jol Robuchon. Zu jedem Rezept gibt es eine groformatige Aufnahme, aber auch ber 10 Schritt-fr-Schritt-Aufnahmen damit wird jeder Arbeitsschritt leicht nachvollziehbar und es ist ein Vergnngen nach den Originalrezepten dieses legendren Kochs, der mit 26 Michelin-

Sternen ausgezeichnet ist, zu kochen. Jol Robuchon hat die Essenz seines gesammelten Wissens und seiner langjährigen Erfahrung in diesem Buch zusammengefasst. 1990 ist die erste Version auf Japanisch erschienen. Alain Ducasse, der die Kochkunst von Robuchon bewundert, hat ihn dazu bewogen, das Buch zu bearbeiten, um es in seinem Verlag neu zu verlegen. Der wundervolle, großformatige, hochwertig ausgestattete Prachtband mit über 500 Seiten ist ein wahrer Schatz und eine Fundgrube für Küche und ambitionierte Hobbyköche. - 111 Rezepte mit über 1500 Schritt-für-Schritt-Aufnahmen - Die Klassiker von Jol Robuchon erstmals in deutscher Sprache - Die Rezepte sind durch die Vielzahl der Aufnahmen der einzelnen Arbeitsschritte leicht nachvollziehbar - Im großen Format 23 x 30 cm, hochwertig ausgestattet, mit über 500 Seiten (5 cm dick), ist der große Robuchon unschlagbar - Die Quintessenz der Robuchon-Küche in einem Buch über den Autor und weitere Mitwirkende - Jol Robuchon begann 1960 seine Ausbildung zum Koch und eröffnete 1981 schon sein eigenes Restaurant in Paris. Die Gründung seines zweiten Restaurants 1989 in Tokio war der Beginn einer weltweit wachsenden Restaurant-Kette. Seine Restaurants in den bekanntesten Städten der Welt wie New York, Las Vegas oder Paris wurden mit insgesamt 26 Michelin-Sternen ausgezeichnet und machen Jol Robuchon somit zum besten internationalen Chefkoch. Neben seinen Buchpublikationen wurde er zudem durch verschiedene Fernsehsendungen rund ums Thema Kochen bekannt.