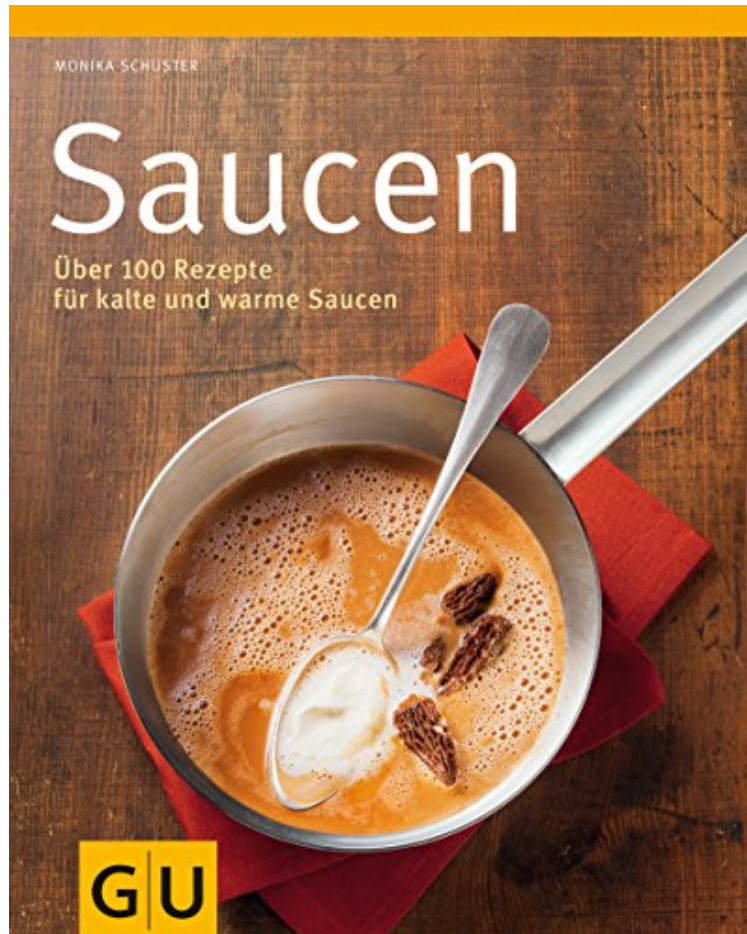


[Free pdf] Saucen: ber 100 Rezepte fr kalte und warme Saucen (GU Themenkochbuch)

Saucen: ber 100 Rezepte fr kalte und warme Saucen (GU Themenkochbuch)

Von Monika Schuster

DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #579267 in BcherVerffentlicht am: 2010-09-07Abmessungen: 10.63 x .71b x 8.50l, Einband: Gebundene Ausgabe168 Seiten | File size: 47.Mb

Von Monika Schuster : Saucen: ber 100 Rezepte fr kalte und warme Saucen (GU Themenkochbuch) before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Saucen: ber 100 Rezepte fr kalte und warme Saucen (GU Themenkochbuch):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Eindruck des Buches toll - Rezepte sind nicht zu verwendenVon MTDas Buch ist wie alle GU Bcher sehr gut verarbeitet. Zu Beginn war ich sehr gespannt auf den Inhalt des Buches. Allerdings muss ich sagen, dass die Rezepte fr mich kaum zu gebrauchen sind. Hab schon mehrfach etwas daraus kochen wollen aber die Rezepte sind teilweise sehr exzentrisch. Auerdem sind viele Themen bereits in hundert anderen Bchern enthalten. Wie man einen Fond kocht, steht in meinen 50 anderen Kochbchern auch drinnen. Das Buch ist sozusagen nur ein Platzhalter - schade. Da gibt es bessere Bcher.3 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Leider wenig Rezepte fr den AlltagVon CharlotteGFr unseren Geschmack gibt es einfach zu wenig Rezepte, die man "einfach mal" zum Essen macht. Fr

aufwendiges Kochen am Wochenende sind tolle Rezepte dabei. 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Sehr gute Anleitung zum Zubereiten von Saucen Von Klaus Sehr interessant, weil neue Saucenrezepte für Laien sehr übersichtlich und leicht verständlich erklärt werden. Eine sehr gute Hilfe in der Küche

Kurzbeschreibung Spanferkelrücken mit Knödeln, Ochsenbrust mit Salzkartoffeln, Rehrücken mit Bandnudeln - erst mit einer Sauce werden diese Gerichte zu einer runden Sache. Aber was Küche scheinbar aus dem Raster schütteln, mag zuhause nicht immer gelingen. Deshalb hier die wichtigen Schritte für das Saucekochen leicht nachvollziehbar und gelingsicher. Fond kochen, Mayonnaise rühren, Sauce hollandaise aufschlagen und Bratensauce reduzieren - kein Problem. Sind die Grundlagen gelegt, schwelgen alle in Pfeffer-Cognac-Sauce mit Lendensteak, Schaschlikssauce mit Schweinefiletspie und Basilikumbuttersauce mit Lachs. Das wird der Braten fast zur Nebensache Und Saucen selber machen lohnt sich, denn so weiß man immer was drin ist: beste frische Zutaten. über den Autor und weitere Mitwirkende Monika Schuster ist gelernte Köchin und Küchenmeisterin, die u.a. auch die Ladengastronomie des renommierten Feinschmeckerparadieses "Dallmayr" in München leitete. Neben Rezeptentwicklungen für Eckart Witzigmann und zahlreiche Industriekunden arbeitet Monika Schuster auch als Food-Stylistin für GU. Seit 1996 gibt sie Kurse in Kochschulen und kennt daher genau die Fragen und Notizen von Hobbyköchen. Für die Kochschule No.1 hat sie sämtliche Rezepte neu entwickelt. www.monika-schuster.de