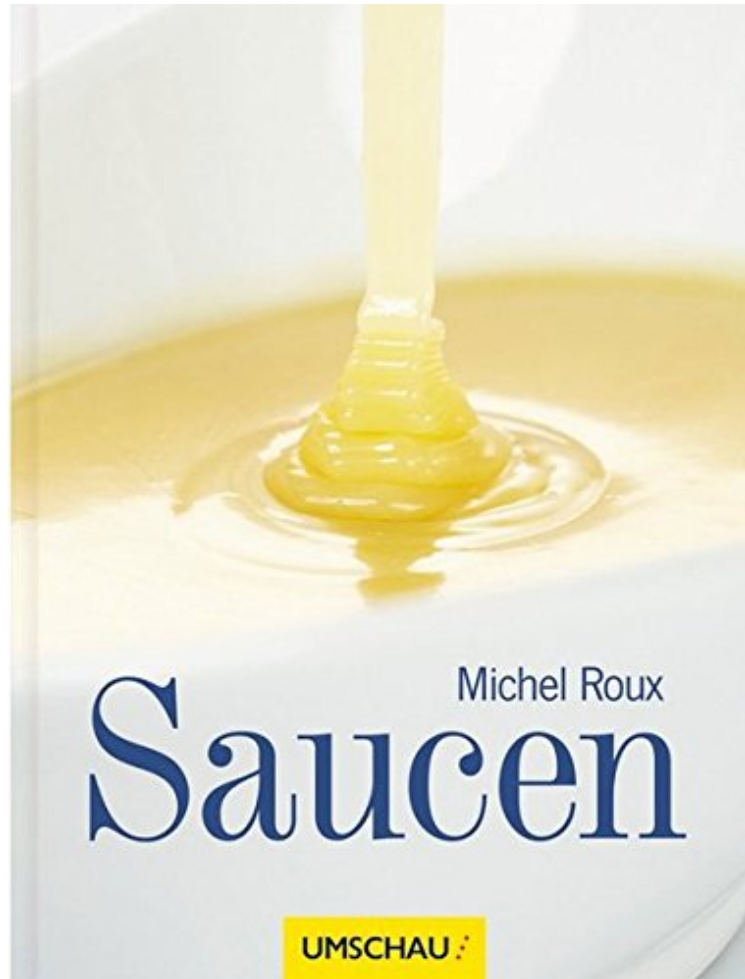


(Read now) Saucen

Saucen

Von Michel Roux

**Download PDF / ePub / DOC / audiobook / ebooks*



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #43527 in BcherMarke: UnbekanntVerffentlicht am: 2012-08-14Abmessungen: 8.23 x .91b x 6.46l, Einband: Taschenbuch288 Seiten | File size: 21.Mb

Von Michel Roux : Saucen before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Saucen:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Das i-Tpfelchen auf dem TellerVon Anna V.Nach der ersten schnellen Durchsicht des Buches war ich baff... Wieviele Saucen es doch gibt. Von herzhaft bis s ist alles dabei. Ich kannte bisher wirklich nur die Spitze des Saucen-Eisbergs. Inzwischen habe ich viele Rezepte ausprobiert und bin restlos begeistert und freue mich schon auf den nchsten Versuch.2 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Fr die Signatur eines Koches wichtig. Insofern gehrt dieses Buch ebenso zu den Standardwerken einer jeden Kche-BibliothekVon WanderfreundProfikche in Deutschland bekommen whrend ihrer Ausbildung hufig den "Hering" oder den "Duch" als Kchen-Lexikon in die Hand. Die darin erluterten Saucen, meist aus der lteren klassischen Kche, finden in diesem und in anderen aktuellen

Saucenkochbüchern ihre Modernisierung. Insofern gehört auch dieses Buch in die aktuelle Küche-Bibliothek, weil der Sauce eine besondere Bedeutung in der Küche für den Gast beigemessen wird. Saucen sind die Signatur eines Koches und deshalb sehr wichtig. 2 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Basis und Veredelung Von internils Hat Grundlagen, Basissaucen, und diverse andere Ideen nach Gerichten sortiert. Alles war bislang lecker. Nur: die Zubereitungszeit steht oft nicht dabei, und wenn man ein "Einkochen lassen" bersieht, dauert's mal 20 Min. Inger...

Kurzbeschreibung Was wäre ein guter Braten ohne Sauce, ein Salat ohne Dressing und Spargel ohne Hollandaise? Zumindest eine recht trockene Angelegenheit. Der französische Spitzenkoch Michel Roux zeigt in unkomplizierten und verständlichen Rezepten, wie man Fisch- und Fleischgerichten, Salaten und Desserts das i-Tüpfelchen aufsetzen kann: mit der richtigen Sauce, dem passenden Fond oder dem würzigen Chutney. Ob pikant oder süß, bei den 150 Rezepten ist unter Garantie für jede Gelegenheit die richtige Sauce dabei. Umfassender geht es nicht! Ein weiterer Pluspunkt: Eine ausführliche Übersicht klärt darüber auf, welche Sauce wozu am besten passt. So finden sich auch Laien im Saucensdschungel problemlos zurecht. über den Autor und weitere Mitwirkende Michel Roux, geboren im französischen Charolles, ist einer der berühmtesten Grand Chefs, der seine Kochkarriere in England startete. Sein Restaurant 'Le Gavroche' war das erste auf englischem Boden, das mit drei der begehrten Michelin-Sterne ausgezeichnet wurde. 1972 eröffnete Roux das nicht weniger renommierte Restaurant 'Waterside Inn' in Bray. Für seine Verdienste um die Kochkunst wurde er 2002 von der Queen zum Ritter geschlagen. Michel Roux hat mehrere international ausgezeichnete Kochbücher geschrieben.