

(Library ebook) Schnitt für Schnitt: Schneiden, tranchieren, filetieren, tournieren

Schnitt für Schnitt: Schneiden, tranchieren, filetieren, tournieren

Von Marianne Lumb

*Download PDF | ePub | DOC | audiobook | ebooks



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #270620 in BcherVerffentlicht am: 2010-02-01Abmessungen: 8.27 x .67b x 8.23l, Einband: Gebundene Ausgabe174 Seiten | File size: 76.Mb

Von Marianne Lumb : Schnitt für Schnitt: Schneiden, tranchieren, filetieren, tournieren before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Schnitt für Schnitt: Schneiden, tranchieren, filetieren, tournieren:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. SuperVon Marc.PHi,ich bin kurz davor eine Kochlehre zu beginnen und habe nach einen Buch gesucht wo das schneiden besser erklrt wird und detaillierter dargestellt ist. Dies habe ich in diesem Buch gefunden.Fr Koch Azubis kann ich das Buch empfehlen! natrlich auch fr Hobby Kche.1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Htte mir mehr erhofftVon Martin CizekDas Buch ist gut, vorallem was die Schnitte bei Fisch betrifft, jedoch muss ich sagen, dass die meisten Dinge hier vllig klaqr sind!Wer nicht zum ersten Mal in der Kche steht hat 90% dieser Tricks schon drauf!Trotzdem ist es gut aufgebaut und erklrt!0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Empfehlenswert!Von GGSuper fr jeden Hobbykoch! Hat meine Erwartungen sogar bertroffen. Habe es meinem Freund zum Geburtstag geschenkt und er ist total begeistert. Die Anleitungen werden - wie der Titel verspricht - Schritt fr Schritt erklrt und dabei werden zustzlich viele ntzliche Tipps gegeben. Absolut empfehlenswert!

KurzbeschreibungGrundlagen der MesserkundeSicheres ArbeitenDie Anatomie des MessersMesserartenWeitere

Schneidewerkzeuge Die richtige Unterlage Messer schärfen Zehn Regeln zum Messerschärfen Grundlagen der Schneidetechnik