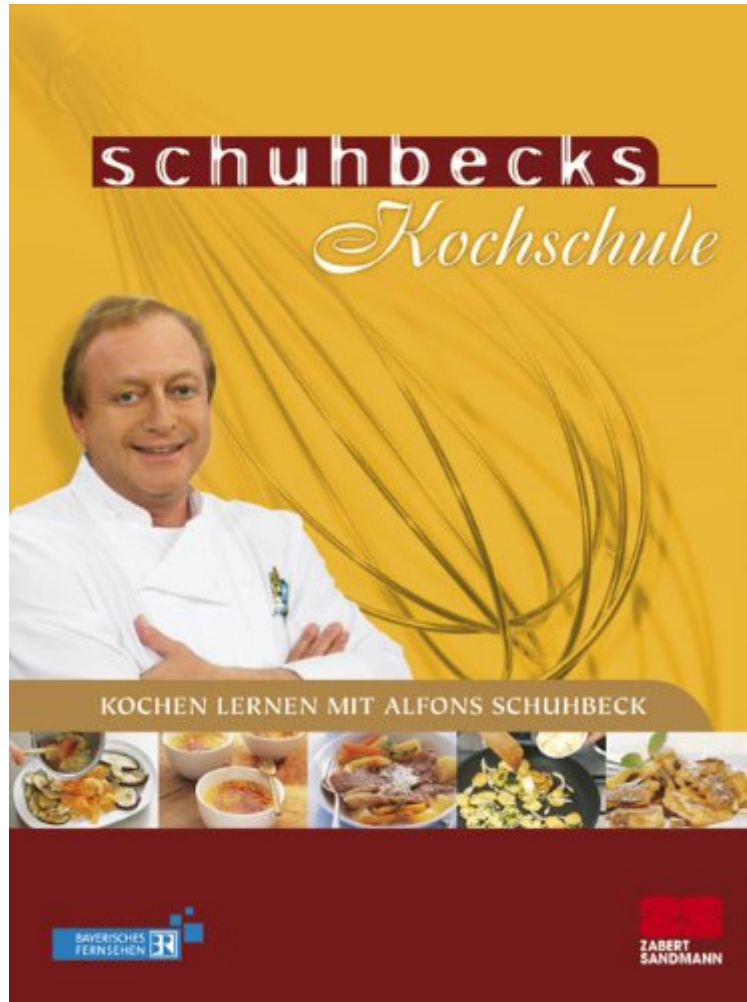


(Download free pdf) Schuhbecks Kochschule: Kochen lernen mit Alfons Schuhbeck

## Schuhbecks Kochschule: Kochen lernen mit Alfons Schuhbeck

Von Alfons Schuhbeck  
ePub | \*DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation - Verkaufsrang: #264343 in BcherVerffentlicht am: 2006-08-09Anzahl der Produkte:  
1Abmessungen: 9.65 x .71b x 7.32l, Einband: Gebundene Ausgabe125 Seiten | File size: 28.Mb

**Von Alfons Schuhbeck : Schuhbecks Kochschule: Kochen lernen mit Alfons Schuhbeck** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Schuhbecks Kochschule: Kochen lernen mit Alfons Schuhbeck:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen11 von 11 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Zimt in der Tomatensauce?Von Ela FluryAls ich zu Weihnachten dieses Kochbuch geschenkt bekam, hab ich bestimmt einen etwas berheblichen Blick bekommen beim Lesen des Titels. Ich und Kochschule? Schlielich bekoche ich meine Familie schon jahrelang erfolgreich und bekomme immer wieder Komplimente fr meine Kochkunst. Was sollte ich also mit einem vermeintlichen Anfngerkochbuch anfangen?Es stand dann auch einige Monate verschmht im Regal bis ich mal auf der Suche nach einem neuen Dessert ins Buch schaute. Und siehe da, es blieb nicht das letzte Mal.Sogar eine stinknormale Tomatensauce oder das auch fr Deutschland typische Wiener Schnitzel bekam nach Schuhbecks

Rezepten eine neue, besondere Nuance. Lange Rede, kurzer Sinn: Das Buch ist klasse und ist keineswegs nur was für Anfänger, auch wenn die Schritt- für- Schritt-Bilder dies zunächst vermuten lassen. Sie helfen aber auch dem erfahrenen Hasen, die Arbeitsschritte rasch zu überschauen und umzusetzen. Alfons Schuhbeck hat eben immer wieder Tricks parat, die die sonst klassische Küche, aufpimpen, wie meine Tochter kürzlich begeistert bemerkte! Und wie wir alle unseren Schuhbeck kennen, geschieht das nicht zuletzt mit überraschenden Gewürzen oder hatten Sie Zimt in die Tomatensauce gemacht? 24 von 25 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Einfach nur prima, für jeden was dabei. Von der Kochschule führt sich nach Kochbuch für Anfänger an. Doch weit gefehlt! Obwohl sich Alfons Schuhbeck der Kunst des Kochens mit den allerersten Schritten und simplen Gerichten herannahert, ein Buch für bisherige Kochmuffel und Anfänger ist dieses Buch bei weitem nicht. Zwar fängt das Buch bei Adam und Eva an, doch schlägt es sehr schnell und geschickt den Bogen zu einer anspruchsvollen und dennoch einfachen Alltagsküche, die man auch wirklich täglich einsetzen kann. Dass Schuhbeck bei den Basics anfängt, mag manch einen abschrecken, doch selbst ein erfahrener Hobby-Koch kann hier sehr gut lernen, wie eben der Profi an einfachste und alltägliche Dinge herangeht. Ausserdem gibt es eben doch Vorgänge, die an sich recht simpel sind, man als Freizeit-Koch dennoch nur alle Jubeljahre anwendet. Dabei sind alle Dinge einfach, durchdacht und gut nachvollziehbar beschrieben und bebildert. Es fängt mit den nötigen Küchenutensilien an, geht über die nötigen Zutaten bis zur Zubereitung und das Anrichten, bietet sehr oft Alternativen und teilt auch mit, was man bei Missgeschicken tun kann, um das Essen noch zu retten. Alles auf das Wesentliche konzentriert und dennoch vollständig. Ganz genau so wie auch die Gerichte des Alfons Schuhbeck. Einfach nur ein prima Kochbuch, für jeden was dabei und täglich einsetzbar. 66 von 70 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Kochschule, aber kein Lehrbuch. Von Ms. Guppy. Mit diesem Buch können Sie KOCHEN lernen. Und wer Kochen lernen will, muss kochen - nicht lesen! Alfons Schuhbeck präsentiert eine Auswahl an Rezepten die sehr einfach nachzukochen sind und Ihnen auf diese Weise ganz nebenbei die wichtigsten Küchentechniken nahebringen. Alle Arbeitsschritte werden auf Fotos gezeigt, und was Sie sonst noch wissen müssen, wird kurz und knapp erklärt. Alfons Schuhbeck konzentriert sich auf das Wesentliche - dafür ist er bekannt - und das ist nun mal das Kochen selbst. Dieses Buch ist perfekt für diejenigen, die sich vor dem Kochen fürchten und glauben, das sei alles viel zu kompliziert. Ist es nicht - und das dürfen Sie unter Anleitung dieser Kochschule selbst herausfinden. Sie werden erleben: Kochen macht Spaß! Es könnte allerdings sein, dass später irgendwann Ihre Neugierde erwacht und Sie Lust auf umfassenderes Hintergrundwissen bekommen. Dann können Sie sich ja immer noch ein Lehrbuch kaufen. Kochbücher haben ja ohnehin die Angewohnheit, sich im Regal unkontrolliert zu vermehren...

Produktbeschreibung Mit persönlicher Signatur von Alfons Schuhbeck. Privatverkauf

.de. Der Anfang ist leicht! Zumindest, wenn man beim Kochenlernen einen Lehrer wie Alfons Schuhbeck zur Seite hat. Mit seiner Hilfe kann auch der ungeschickteste Anfänger beste Noten für seine Gerichte bekommen. Der Trick, den der vielfach ausgezeichnete Meisterkoch dabei anwendet, lautet visualisieren. Die einzelnen Arbeitsschritte werden auf Farbfotos im Format von ca. 3x4 cm abgebildet. Unter diesen stehen kurz und knapp die Angaben zur Zubereitung. So präsentiert Schuhbecks Kochschule alles bequem auf einen Blick. Und der interessierte Kochneuling kann sich auf die Hauptsache konzentrieren aufs Kochen. Wie die Speise aussehen soll, zeigt jeweils das Farbfoto auf der linken Seite, auf der auch die Zutaten dank des geschickten Layouts ebenfalls sehr übersichtlich aufgelistet sind. Außerdem gibt Schuhbeck prägnante Empfehlungen zu Zutaten und Zubereitung. Im Handumdrehen kann so gutbürgerliche Küche mit dem gewissen Etwas des Münchner Sternekochs auf den Tisch gezaubert werden. Kaiserschmarren, Kalbsrahmgulasch, Kartoffel- und Semmelknödel locken ebenso wie Krabbiessuppe mit Curry, Weiwurst-Variationen und gedämpfter Kabeljau. In Schuhbecks Kochschule beschränkt sich der Kochlehrer auf das Wesentliche und mit einem Mal wird kochen verblüffend einfach. Eine kleine Warenkunde, in der es Tipps zu Töpfen, Pfannen und Co. gibt sowie Hinweise zu Öl und Butter (unter anderem auch, wie man braune Butter herstellt, eine Zutat, mit der Schuhbeck seine Köstlichkeiten gern verfeinert) runden dieses gelungene Werk ab. Schuhbecks Kochschule ist im Format von ca. 24x18 cm klein und handlich und geht aufgrund ihres überzeugenden Konzepts in die Schultüte eines jeden Kochanfängers. -- Anne Hauschild über den Autor und weitere Mitwirkende. Alfons Schuhbeck gehört zu den beliebtesten deutschen Spitzenköchen. Mit seiner modernen, charmanten Interpretation deutscher Küchenklassiker hat er sich in die Herzen der TV-Zuschauer gekocht. Seine eigene Kochserie im Bayerischen Fernsehen ist ein Dauerbrenner; er tritt regelmäßig im ZDF bei Lanz kocht und in der Küchenschlacht auf. Alfons Schuhbeck versteht es wie kein Zweiter, seine Kochkunst mit einer Prise Kreativität zu würzen. Damit liegt er stets am Puls der Zeit. Seine Bücher erreichen Spitzenplätze in den Bestsellerlisten. Sein jüngster Bestseller *Meine Küche der Gewürze* war das erfolgreichste Kochbuch des Jahres 2009.