

(Free download) Sehr gut kochen: Die besten Rezepte aus der test-Küche

Sehr gut kochen: Die besten Rezepte aus der test-Küche

Von Vera Kaftan-Namyslowski, Dorothee Soehlke-Lennert
ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



 Download

 Read Online

Produktinformation - Verkaufsrang: #606421 in BcherMarke: Stiftung Warentest Veröffentlicht am: 2013-01-15 Abmessungen: 8.98 x .87b x 7.95l, Einband: Gebundene Ausgabe 228 Seiten | File size: 64.Mb

Von Vera Kaftan-Namyslowski, Dorothee Soehlke-Lennert : Sehr gut kochen: Die besten Rezepte aus der test-Küche before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Sehr gut kochen: Die besten Rezepte aus der test-Küche:

Kundenrezensionen Hilfreichste Kundenrezensionen 2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Geschmack ist individuell! Von Montklamott Bezogen auf die Bewertung von Rezensent Jrgen: ber Geschmack lsst sich bekanntlich nicht streiten, denn er ist individuell. Dennoch bin ich ebenfalls ein bichen hin- und hergerissen. Die Aufmachung und von der Strukturierung her, ist das Buch absolut topp und professionell; die Bilder zu den einzelnen Gerichten sind appetitlich und machen Lust aufs Kochen (und Essen). Es gibt einige Anregungen, mit denen ich geschmacklich so gar nichts anfangen kann (wie z.B. mit Lwenzahn an Bohnenpree, Kohlsuppe mit Pistou, Arabische Bohnensuppe und Gurkenkaltschale mit Roter Bete). Dafr gibt es aber auf der anderen Seite ganz viele andere Gerichte, die ich hingegen total lecker finde (wie z.B. Asialachs, Ceviche mit Nektarinen, Gebackene Dorade, Lachsrolle und Wildlachstartar). Deshalb hat sich fr mich, auch nach nochmaliger grndlicher berlegung, der Kauf des Buches gelohnt. Es gibt ohnehin nicht sehr viele Kochbcher bei denen einem alle der vorgestellten Rezepte gefallen. 0 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Eher nicht Von Jrgen Trifft bei vielen Rezepten nicht unseren

Geschmack. Wenig dabei, was man unbedingt oder gerne nachkochen möchte. Hatte mich vom "test" Logo verleiten lassen. War leider ein Fehler.

Produktbeschreibung Die besten Rezepte aus der test-Küche Gebundenes Buch Sehr gut kochen heißt kreativ kochen. Dieses wunderschöne Buch enthält in der 2. Auflage über 150 Rezeptideen: Wie koche ich mit wenigen Zutaten raffinierte Gerichte, die gesund sind und gut schmecken? Dieses Buch bietet viele verblüffende Ideen für alle, die jeden Tag sehr gut kochen möchten. Mit ausführlicher Warenkunde und dem gesammelten Know-how der test-Ernährungsexpertinnen. Unser Kochbuch enthält neben den besten Rezepten aus 5 Jahren "test" viele vollkommen neue Kochideen. Alles ist leicht nachzumachen und doch raffiniert und immer überraschend. Sehr gut kochen heißt, am Herd Neues zu entdecken, ungewohnte Kombinationen auszuprobieren, Traditionelles mit Neuem zu verbinden. Und es heißt auch, Lebensmittel mit Sorgfalt auszuwählen, insbesondere frischem Fleisch, Fisch und Gemüse Respekt zu zollen, sich beim Kochen neugierig und mit allen Sinnen auf die Eigenart der Lebensmittel und unbekannte Zutaten einzulassen. Dieses Buch zeigt Ihnen, wie es geht, mit dem gesammelten Know-how der test-Ernährungsexpertinnen.

Kurzbeschreibung Sehr gut kochen heißt kreativ kochen. Dieses wunderschöne Buch enthält in der 2. Auflage über 150 Rezeptideen: Wie koche ich mit wenigen Zutaten raffinierte Gerichte, die gesund sind und gut schmecken? Dieses Buch bietet viele verblüffende Ideen für alle, die jeden Tag sehr gut kochen möchten. Mit ausführlicher Warenkunde und dem gesammelten Know-how der test-Ernährungsexpertinnen. Unser Kochbuch enthält neben den besten Rezepten aus 5 Jahren "test" viele vollkommen neue Kochideen. Alles ist leicht nachzumachen und doch raffiniert und immer überraschend. Sehr gut kochen heißt, am Herd Neues zu entdecken, ungewohnte Kombinationen auszuprobieren, Traditionelles mit Neuem zu verbinden. Und es heißt auch, Lebensmittel mit Sorgfalt auszuwählen, insbesondere frischem Fleisch, Fisch und Gemüse Respekt zu zollen, sich beim Kochen neugierig und mit allen Sinnen auf die Eigenart der Lebensmittel und unbekannte Zutaten einzulassen. Dieses Buch zeigt Ihnen, wie es geht, mit dem gesammelten Know-how der test-Ernährungsexpertinnen.