

(Read ebook) So geht das! Kochen

So geht das! Kochen

Von Dr. Oetker

*Download PDF | ePub | DOC | audiobook | ebooks



 Download

 Read Online

Produktinformation - Verkaufsrang: #709419 in BcherVerffentlicht am: 2006-09Anzahl der Produkte: 1Abmessungen: 10.59 x .75b x 9.29l, Einband: Gebundene Ausgabe160 Seiten | File size: 70.Mb

Von Dr. Oetker : So geht das! Kochen before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised So geht das! Kochen:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen6 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Gehrt in jede EinsteigerkcheVon AdriIch habe das Buch jetzt seit ca. 6 Monaten und nutze es wchentlich.Da ich kein Kochanfnger bin habe ich bei einigen Erklrungen schon schmunzeln mssen (z.B gibt es eine Erklrung fr Pfeffer oder fr den Begriff Schlen und Kochen).Das Buch ist sehr logisch aufgebaut:Es werden gebruchliche Abkrzungen wie EL oder mL erklrt, wie werden Lebensmittel gelagert, welche Herdformen gibt es, welche Grundgerte mssen in der Kche vorhanden sein und die gngigsten Gewrze und Kruter werden vorgestellt.Nun folgen die Gerichte.Das Buch behandelt alle Gerichte die man so in einer "Anfngerkche" brauchen kann. Von Suppen, Dips und Salaten ber Fisch, Fleisch und Gemse bis hin zu Sspeisen.Zu jeder berschrift wird in einer Doppelseite kurz das folgende Thema behandelt. Bei Fleisch werden verschiedene Fleischsorten und Garpunkte erlutert, bei Salaten neben den "Grundsorten" Salat auch verschiedene Salatsoen.Auf jeder nun folgenden Doppelseite wird ein neues Gericht vorgestellt (z.B. Ratatouille). Neben den Zutaten (mit berschriften wofr die folgenden Zutaten im Gericht verwandt werden) wird genau abgebildet

was zu tun ist. Wie man bspw. eine Paprika entkernt und kleinschneidet und ein Blick in den Topf wird gewährt, damit man weiß ob das, was man selbst bereitet, dem Gericht ähnelt. Der Rest ist gefüllt mit Abwandlungen oder Varianten des Grundrezepts, die jedoch nur die Garmethode oder die Grundzutat (z.B. Hähnchenbrustfilet oder Linsen) gleich haben aber nicht nach "Einheitsbrei" schmecken. Alles ist reich bebildert. Es gibt zahlreiche Tipps zu den einzelnen Gerichten und die Zutaten sind sehr einfach und überall erhältlich. Im Inhaltsverzeichnis sind alle Gerichte erst alphabetisch und dann nochmal nach Themengebieten geordnet. Durch seinen leicht abwaschbaren Einband verzeiht das Buch auch unsanfte Begegnungen mit Soße oder Fettspritzern. Wer ein gutes Buch für einen Einstieg haben möchte (ohne Angst zu haben befördert zu werden), aber trotzdem leckere Rezepte kochen mag, dem sei dieses Buch empfohlen. 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Kochbuch Von Natalie Politos Da ich selbst sehr gerne koche allerdings häufig Dinge lieber gänzlich selbst herstelle freue mich dieses Kochbuch gefunden zu haben. Hier werden die wichtigsten Grundrezepte genau erklärt! Einfach prima für Menschen, die gerne kochen, aber noch nicht sonderlich viel Erfahrung haben! 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Toll! Von Carola Ich liebe dieses Kochbuch. Die Rezepte sind super und selbst jemand, der gar nicht kochen kann, bekommt das hin, da alles bis ins Detail mit Hilfe von Fotos beschrieben wird. Schade, dass Dr. Oetker dieses Buch nicht mehr druckt.

Kurzbeschreibung Was geht alles in eine Bolognese? Wie lange braucht ein Steak? Wie zaubere ich ein Omelett? Kochen ist nicht schwer, dieses Buch zeigt wie es geht: Suppen und Eintöpfe. z.B. Rindfleischbrühe, Vegetarischer Linseneintopf, Käse-Porree-Suppe ... Saucen Dips. z.B. Leichte Mayonaise, Gorgonzola-Dressing, Pesto (Italienische Basilikumsauce) ... Salate. z.B. Gurkensalat, Möhren-Apfel-Salat, Rucola mit Parmesan ... Fisch Meeresfrüchte. z.B. Gedünstete Fischmedaillons auf Gemüsenudeln, Gebratenes Seelachsfilet ... Fleisch. z.B. Rumpsteaks mit Zwiebeln, Würziges Schweinefilet, Hamburger ... Eierspeisen. z.B. Gekochte Eier, Eier in Senfsauce, Omeletts mit Tomaten und Mozzarella ... Gemüse. z.B. Grüner Spargel, Blattspinat, Frühlingssgratin ... Kartoffeln, Reis Teigwaren. z.B. Kartoffelpüree mit Käse, Spaghetti Bolognese, Mailänder Risotto ... Speisen Desserts. z.B. Vanilleberg mit Erdbeeren, Mousse au chocolat, Tiramisu ...