

(Free download) So geht Kochen!: Das ultimative Anleitungsbuch (So geht das!)

So geht Kochen!: Das ultimative Anleitungsbuch (So geht das!)

Von .

ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation - Verkaufsrang: #88936 in BcherVerffentlicht am: 2014-11-10Abmessungen: 9.37 x 1.10b x 9.02l, Einband: Taschenbuch256 Seiten | File size: 34.Mb

Von . : So geht Kochen!: Das ultimative Anleitungsbuch (So geht das!) before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised So geht Kochen!: Das ultimative Anleitungsbuch (So geht das!):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. So lernt man Kochen mal ganz andersVon Arabicus C.Mir gefllt dieses Kochbuch, da es ein vllig neues "Lese"-Erlebnis beschert. Kochen lernen in Form von Ablaufschemen und Piktogrammen, damit auch fr Menschen geeignet, die nicht gut lesen oder die Sprache nicht gut verstehen knnen. Fast alles erschliet sich aus Bildern und selbst mir als engagiertem Hobbykoch gefllt das Schm kern in einem Kochbuch, das nicht ein einziges Foto eines fertigen Gerichts zeigt. Es bleibt also vieles der Fantasie berlassen, beugt aber auch Frust vor. Die von Foodstylisten und speziellen Fotografen erstellten Kunstwerke der blichen Kochbcher sind zu Hause selten reproduzierbar.Nach diesem Buch habe ich noch zwei weitere Bnde der "So geht das!" Reihe bestellt: "Liebe" und "Cool sein". Beide Bnde sind allerdings nicht wirklich ernst zu nehmen und dienen uns als erbauliche und humorvolle Klokeltre, mit einzelnen durchaus ntzlichen Tipps."Kochen" ist dagegen ein echtes neuartiges Kochbuch, hoch interessant und vergnglich obendrein!7 von 7 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein groartiges Buch!Von Eva WimmerEs wundert mich sehr, dass ich die erste Rezension zu diesem tollen Buch schreibe. Wahrscheinlich, weil die meisten Rezensionen bei dem 1. Titel "So geht das" geschrieben werden.Dieses Buch ist wirklich entzckend, die Illustrationen mit viel Liebe zum Detail gestaltet und die Themen auerordentlich vielfltig!Bei "So geht das" sind auch einige Koch-Anleitung zu finden, aber "So geht Kochen" ist um einiges umfangreicher!Fr Menschen, die gerne Schm kern, Kochen,

neues Lernen und in bunten Bildern voll Wissen versinken möchten :) 1 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein Einstieg! Von Boa Thor Um es vorweg zu nehmen, zum Meisterkoch, wie der Titel suggeriert, wird man mit diesem Buch nicht werden. Auch ist der Einstieg kein leichter oder günstiger. Das typische Handwerkszeug, sowohl in Form von Warenkunde als auch in Form von geeigneter Küchenhardware muss vorhanden sein. Ein Kochtopf reicht da nicht... das volle Programm. Anders als die Zutaten, ist nicht gelistet welche Geräte man braucht... Man muss einige Grundlagen bereits kennen bzw. gehabt haben... "Wie trenne ich ein Ei.", "Wie erkenne ich eine reife Obst und Gemüse.", "Woran erkenne ich die Qualität von Fleisch, Fisch etc." "Welches Öl verwende ich in welcher Situation?", "Wieviel Gewürze/Salz muss ich in etwa verwenden.", "Woran erkenne ich eine gute Pfanne (außer am Preis)?" Grundlagen wie "Wie fülle ich Gemüse" sind zwar enthalten... wie aber ein "perfektes Ergebnis" aussieht kann man schlicht aus dem stilisierten Zeichnungen nicht erkennen... und das es eben Übung bedarf und garantiert nicht auf Anhieb klappt sollte klar sein. Für Einsteiger sind einige Angaben ggf. zu vage bzw. lässt zuviel Interpretationsspielraum... etwa die Gasherd-Temperatur-Angaben. Die sind (für Ungeübte) schwer auf Elektro-Werte umzurechnen... Was bedeutet 2 Flammen? Da müsste man zunächst wissen welche Wärmeleistung (Watt) der eigene Elektroherd/Induktion/Ceran und der typische Gasherd hat... pauschal lässt sich das gar nicht umrechnen... Zum Anrichten gibt es gar keine Hinweise, Tipps. Darum also ein Stern Abzug. Ansonsten ist das Layout, Design und die Rezepte durchaus brauchbar. Unter den Rezepten sind einige Klassiker, aber auch viele Rezepte die sich als "Basis"-Rezepte eignen um etwas zu experimentieren. Und letzteres kann man schlicht nicht lernen... dafür braucht man einen Gaumen und viel Erfahrung.

Pressestimmen Ob für Pizza oder Pudding - allesamt genial gezeichnete Step-by-Step-Anleitungen. (Dezember 2014, Maxi) Ob Bolognese oder Pizzateig, fachgerechtes Knacken einer Kokosnuss oder die Wahl des richtigen Messers 300 gezeichnete Anleitungen helfen weiter (Dezember 2014 Berner Zeitung) "So geht kochen" ist das richtige Kochbuch für Anfänger (März 2015, Stern.de) Kurzbeschreibung Dieses Kochbuch ist so einzigartig wie die So geht das!-Reihe. Mit einfachen Piktogrammen statt ellenlangen Rezepten wird jeder spielend leicht zum Meisterkoch. Ob Bolognese oder Pizzateig, fachgerechtes Knacken einer Kokosnuss oder die Wahl des richtigen Messers 300 gezeichnete Anleitungen sorgen nicht nur für gute Laune sondern auch für tolle Ergebnisse in der Küche. Egal ob Vorspeise, Hauptgang oder Dessert jedes Gericht wird Schritt-für-Schritt erklärt. Überzeugen Sie sich selbst es funktioniert und schmeckt wirklich!