

(Mobile pdf) So kocht Sdtirol: Eine kulinarische Reise von den Alpen in den Sden (So genieht Sdtirol)

So kocht Sdtirol: Eine kulinarische Reise von den Alpen in den Sden (So genieht Sdtirol)

Von Gerhard Wieser, Helmut Bachmann, Heinrich Gasteiger
audiobook / *ebooks / Download PDF / ePub / DOC



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #25814 in BcherMarke: AthesiaVerffentlicht am: 2015-10-19Abmessungen: 9.37 x 1.57b x 7.76l, Einband: Gebundene Ausgabe552 Seiten | File size: 36.Mb

Von Gerhard Wieser, Helmut Bachmann, Heinrich Gasteiger : So kocht Sdtirol: Eine kulinarische Reise von den Alpen in den Sden (So genieht Sdtirol) before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised So kocht Sdtirol: Eine kulinarische Reise von den Alpen in den Sden (So genieht Sdtirol):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. SuperVon F. MayerAls Sdtirol-Fan, kommt man an diesem sehr gut gemachten Buch kaum vorbei, auch wenn man nun nicht alles nachkochen muss, ist es interessant. Die Sdtiroler Kche, bietet durch den deutschen, sterreichischen und italienischen Einfluss Besonderheiten, die man nur hier findet.0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Lecker von der ersten Seite wegVon DerTesterDie vorgestellten Rezepte sind nicht nur gut aufbereitet mit Bild und Text sondern auch einfach nachzukochen. Ein guter berblick ber die Kche Sdtirols.1 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Absolut empfehlenswertVon LuiseHabe das Buch vor 13 Jahren von einem Sdtiroler

Freund zur Hochzeit bekommen und seitdem schon selbst mehrfach verschenkt. Es ist immer wieder Begeisterung aus. Die Rezepte sind einfach lecker, sehr authentisch und schön präsentiert. Das Buch ist durchaus auch zum Nachschlagen geeignet, kleine Warenkunde usw.

Produktbeschreibung Eine kulinarische Reise von den Alpen in den Süden. Das Standardwerk der Südtiroler Küche - komplett bearbeitet mit neuer Grafik - Jedes Gericht mit Nährwertangaben Gebundenes Buch "So kocht Südtirol" ist DER Klassiker unter den Kochbüchern der Südtiroler Küche. Das "So kocht Südtirol"-Team hat Südtirols Küche mit diesem Standardwerk weit über ihre Grenzen hinaus bekannt und beliebt gemacht. Die erste Ausgabe wurde im Jahr 2000 auf den Markt gebracht, seitdem sind 15 Auflagen und weitere 55 Bestseller-Titel in einer Gesamtauflage von über 1 Million Exemplaren gedruckt und verkauft worden. Pünktlich zum 15-Jahr-Jubiläum erscheint das Standardwerk der Südtiroler Küche vollkommen bearbeitet mit neuer Grafik sowie ergänzt mit den wertvollsten Nährwertangaben.

Kurzbeschreibung So kocht Südtirol ist der Klassiker unter den Kochbüchern der Südtiroler Küche. Das So kocht Südtirol - Team hat Südtirols Küche mit diesem Standardwerk weit über ihre Grenzen hinaus bekannt und beliebt gemacht. Die erste Ausgabe wurde im Jahr 2000 auf den Markt gebracht, seitdem sind 15 Auflagen und weitere 55 Bestseller-Titel in einer Gesamtauflage von über 1 Million Exemplaren gedruckt und verkauft worden. Pünktlich zum 15-Jahr-Jubiläum erscheint das Standardwerk der Südtiroler Küche vollkommen bearbeitet mit neuer Grafik sowie ergänzt mit den wertvollen Nährwertangaben. Über den Autor und weitere Mitwirkende Seit 2002 ist er Küchenchef im Gourmetrestaurant Trenkerstube im Fünf-Sterne-Hotel Castel in Dorf Tirol, das er u. a. zu zwei Michelin-Sternen und drei Gault-Millau-Hauben führte. Der Küchenmeister (und diplomierte Dittkoch) gilt als kulinarischer Pfler und handwerklicher Perfektionist mit großem Ideenreichtum seine leichte Küche ist eine durchdachte Symphonie aromatischer und schmackhafter Zutaten von allerbesten Qualität. Als Mitglied der Vereinigung für gesunde Ernährung mit natürlichen Lebensmitteln Eurotoques sammelte er Erfahrungen bei Spitzenköchen in Europa und Asien beispielsweise im Tantris in München oder im Westin Plaza in Singapur. Der Küchenmeister unterrichtet als Fachlehrer seit 1983 an der Berufsschule Emma Hellenstainer in Brixen. Für die italienische Küche-Nationalmannschaft nahm er an Wettbewerben in Frankfurt, Luxemburg, Basel, Chicago und Wien teil und wurde mit mehreren Goldmedaillen ausgezeichnet. Bachmann ist Mitglied im Weltbund der Kochverbände als WACS-GLOBAL MASTER CHEF. Er organisiert und leitet seit vielen Jahren die Küchenmeisterausbildung in Südtirol. Der Küchenmeister unterrichtet als Kochfachlehrer an der Landeshotelfachschule Kaiserhof in Meran. Er gilt als Lenker und Denker in allen Bereichen des Kochens. Wertvolle Erfahrungen sammelte er schon in jungen Jahren in den renommierten Küchen der europäischen Spitzenhotellerie (etwa in Gstaad, Lugano, Seefeld und München) bei internationalen Kochwettbewerben gewann er Silber- und Goldmedaillen.