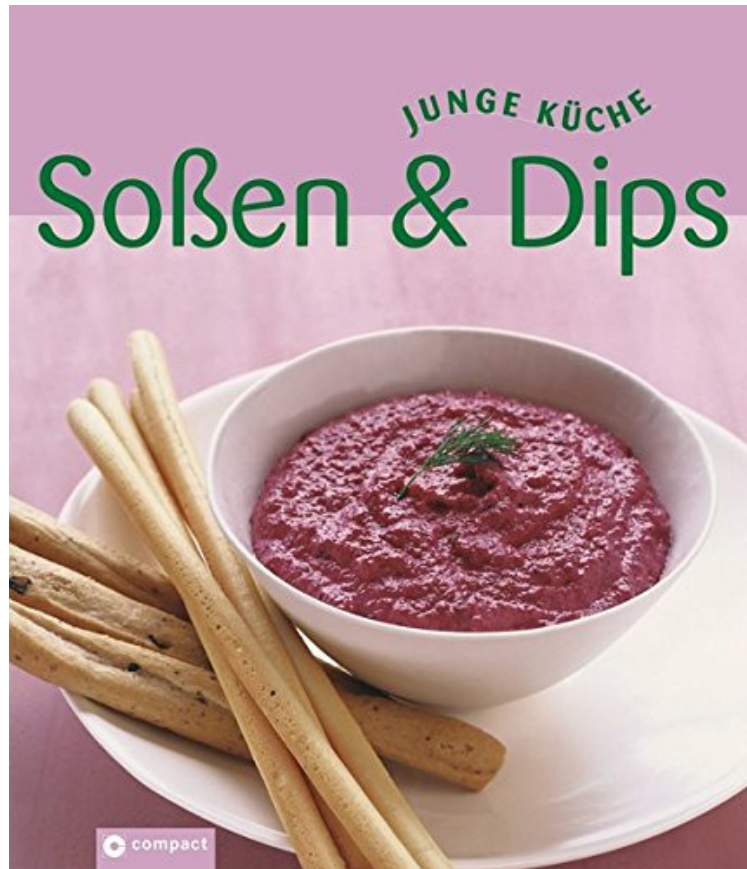


(Download) Soen Dips (Junge Kche). Groe Vielfalt an Saucen, Salsa, Chutneys, Dips und Dressings

Soen Dips (Junge Kche). Groe Vielfalt an Saucen, Salsa, Chutneys, Dips und Dressings

Von isabel Martins

ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #331069 in BcherVerffentlicht am: 2008-03-01Abmessungen: 7.68 x .24b x 6.57l, Einband: Taschenbuch80 Seiten | File size: 24.Mb

Von isabel Martins : Soen Dips (Junge Kche). Groe Vielfalt an Saucen, Salsa, Chutneys, Dips und Dressings before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Soen Dips (Junge Kche). Groe Vielfalt an Saucen, Salsa, Chutneys, Dips und Dressings:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Von einfach bis besonders - alles ist dabeiVon FeeIch habe das Buch als Geschenk gekauft und vorher ein wenig durchgeblttert.Das Buch hat einfache sowie ausgefallene Rezepte und die Erklrunen sind einfach gehalten. Schn ist auch, dass auch Rezepte enthalten sind, bei denen man die Zutaten einfach zuhause hat oder im Supermarkt bekommt. Ich finde es ganz furchtbar, wenn man stndig in irgendwelche Feinkostlden laufen muss, um ein Rezept nachzukochen.Toll finde ich auch, dass die Saucen unabhngig von einem dazugehrigen Gericht erklrt sind - bei meinem eigenen Buch muss ich erstmal aus dem Rezept und den Zutaten das herausuchen, was wirklich fr die Sauce bentigt wird. Dennoch gibt es Tipps, wozu die Sauce passen wrde.Ich fand das Buch so ansprechend, dass ich es mir bald auch selbst kaufen werde.11 von 11 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Gute Ergnzung zu diversen

Kochbüchern Von Media-Mania Auf gerade einmal achtzig Seiten finden sich jede Menge gute Ideen, wie man das nächste Gericht mit Soe oder Dip aufpeppen kann. Für jeden Geschmack ist etwas dabei: Es gibt würzige und scharfe Rezepte, se Kalorienbomben, clevere Kompositionen für Ernhrungsbewusste. Dem eher schlichten Coverbild folgen weitere Aufnahmen im Inneren des Buches, die die angebotenen Rezepte schon in Szene setzen und Lust machen, diesen Dip oder jene Soe nachzukochen. Zu fast jedem Rezept gibt es ein Foto, so dass man sich nicht nur anhand der Zutatenlisten ein Bild vom fertigen Produkt machen kann. Vor allem die Vielfalt und Kreativität der Soen und Dips sind dicke Pluspunkte. Ob gewagte Gewürzkombinationen oder originell verfeinerte Klassiker, vor allem der modernen Küche kommen die Rezepte entgegen. Allerdings sollte man zuhause ein gut bestücktes Gewürzregal haben, denn die Zutatenlisten sind nicht selten recht umfangreich. Für den selbstgemachten Tomatenketchup beispielsweise braucht man nicht weniger als achtzehn verschiedene Zutaten - Tomaten mit eingerechnet. Wessen Küche also eher nach Standardmassen bestückt ist, sollte es wagen und solche Rezepte nach eigenem Gusto abwandeln. Die Anleitungen zum Fertigen der Soen und Dips sind gut verständlich und bieten immer wieder kleine Tipps und Tricks oder interessante Zusatzinformationen, zum Beispiel Vorschläge zu Rezeptvarianten oder Hintergrundwissen zu einzelnen Zutaten. Zusätzlich gibt es Nährwertangaben zu den für vier Personen vorgesehenen Mengen. Das Buch "Soen Dips" stellt eine gute Ergänzung zu diversen Kochbüchern dar, mit der man bereits vorhandene Rezepte kreativ und lecker ergänzen oder erweitern kann. Von scharfen Dips über würzige Soen bis zu Nachspeisencrèmes ist für jeden Geschmack etwas dabei. Und zu dem Preis ist dieses Buchlein unschlagbar. 1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Sehr leckere Rezeptideen von Classic bis Special Von Laura T. Hallchen, Ich habe nun schon fast alle Dips, Saucen, ... ausprobiert und bin wirklich begeistert. Vor allem gibt er hier endlich mal eine ordentliche Anleitung zu einer Keesauce. EEEENDLICH! :D Einfache Beschreibung, simpel zubereitet. Schmeckte bisher allen und kam auch mal super an Geburtstagen an. Toll! Kann ich wirklich weiterempfehlen.

Kurzbeschreibung Junge Küche Soen und Dips Eine aromatische Soe oder ein würziger Dip machen ein Gericht erst perfekt. Sie eignen sich auch wunderbar, um neue geschmackliche Akzente zu setzen. In diesem Buch aus der Reihe Junge Küche finden Sie eine große Bandbreite an verschiedenen Soen und Dips. Die Vielfalt reicht von klassischen Nudel- und Fleischsoen sowie cremigen Dips über Rezepte für fruchtige Relishes und Chutneys bis zu süßen Dessertsoen. Hier findet jedes Gericht - ob herzhaft oder süß - seinen passenden Soenpartner. Pfeffrige und raffinierte Soen und Dips für jeden Anlass über 60 Rezepte, Variationen und Anregungen von klassischen Soen bis hin zu anregend exotischen Chutneys Nährwert- und Energieangaben zu jedem Rezept ausführliches Register und viele Bilder Klappentext Das Tüpfelchen auf dem i! Saucen und Dips veredeln jedes Gericht, indem sie den Eigengeschmack der Speisen unterstützen bzw. raffiniert verfeinern. In diesem Buch finden Sie klassische und ausgefallene Rezepte für Saucen zu Fleisch, Fisch und Gemüse, raffinierte Salatsaucen sowie cremige und fruchtige Dips. Neben den zahlreichen Rezepten werden Tipps und Tricks zum richtigen Gelingen und zur Aufbewahrung gegeben. Viel Spaß beim Dippen, Gießen, Tunken und Genießen!