

(Download ebook) SOUS-VIDE GRUNDKOCHBUCH: Wissen und Rezepte von Spitzenkchen und Experten

SOUS-VIDE GRUNDKOCHBUCH: Wissen und Rezepte von Spitzenkchen und Experten

Von Evert Kornmayer, Bernd Ackermann, Mathias Apelt, Ralf Bos, Henrik Cater, Frank Domnick, Jean M Dumaine, Joachim Eisenberger, Clemens Faber, Jens Fischer, Bjrn Freitag, Lars Ginsberg, Andr Grofeld, Markus Haxter, Jan Heeg, Nils Henkel, Ingo Holland, Hans Horberth, Patrick Jabs, Dieter Jansen, Joachim Kaiser, Michael Kammermeier, Helgo Karrer, Michael Kempf, Lorenz von Kiekebusch, Danijel Kresovic, Andreas Krolik, Alexander Kroll, Alexander Kunz, Jrg Leroy, Thomas Macyszyn, Steffen Mezger, Alan Ogden, Stephan Otto, Astrid Paul, Ole Plogstedt, Mario Provenzano, Christoph Rainer, Andreas Rummel, Peter Scharf, Dieter B. Schmidt, Andreas Scholz, Christian Senff, Bernd Siefert, Sascha Stemberg, Mario Stirn, Thomas Vilgis, Norman Wegner, Marco Wenninger, Alejandro Wilbrand, Christopher Wilbrand, Bernd Winkler, Gerald Zogbaum

**Download PDF | ePub | DOC | audiobook | ebooks*



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #72696 in BcherMarke: KornmayerVerffentlicht am: 2010-04-

Von Evert Kornmayer, Bernd Ackermann, Mathias Apelt, Ralf Bos, Henrik Cater, Frank Domnick, Jean M Dumaine, Joachim Eisenberger, Clemens Faber, Jens Fischer, Bjrn Freitag, Lars Ginsberg, Andr Grofeld, Markus Haxter, Jan Heeg, Nils Henkel, Ingo Holland, Hans Horberth, Patrick Jabs, Dieter Jansen, Joachim Kaiser, Michael Kammermeier, Helgo Karrer, Michael Kempf, Lorenz von Kiekebusch, Danijel Kresovic, Andreas Krolik, Alexander Kroll, Alexander Kunz, Jrg Leroy, Thomas Macyszyn, Steffen Mezger, Alan Ogden, Stephan Otto, Astrid Paul, Ole Plogstedt, Mario Provenzano, Christoph Rainer, Andreas Rummel, Peter Scharf, Dieter B. Schmidt, Andreas Scholz, Christian Senff, Bernd Siefert, Sascha Stemberg, Mario Stirn, Thomas Vilgis, Norman Wegner, Marco Wenninger, Alejandro Wilbrand, Christopher Wilbrand, Bernd Winkler, Gerald Zogbaum : SOUS-VIDE GRUNDKOCHBUCH: Wissen und Rezepte von Spitzenkchen und Experten before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised SOUS-VIDE GRUNDKOCHBUCH: Wissen und Rezepte von Spitzenkchen und Experten:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Kommt in mein Regal fr Standardwerke :-))Von T. HohlerEs startet mit einer umfangreichen, tollen und fachlich wasserdichten Einfhrung in die Thematik "Sous-Vide". Damit ist nach 74 Seiten alles erwht, was man wissen muss. Und das wirklich so erklrt, dass ein Hobbykoch versteht worum es geht! Darauf folgen ber 150 Rezepte. Ich sehe diese alle als geniale Inspiration und vlt. nicht zum 1:1 nachkochen. Der Einblick den das Buch bietet was man mit "Sous-Vide" anstellen kann ist m.E. Enorm fr den schmalen Preis!!!Das Buch ist fr Neugierige und Kreative.Super als Nachschlagewerk.Allerdings fr Puristen! Wer Kochbcher kauft um tolle Hochglanz-Fotos von liebevoll drapierten Tellerkunstwerken anzuschauen wird hier nicht bedient. Bilder gibt es kaum und im Rezeptteil gar nicht.Einige beschwerten sich ber die (ich nenne es mal so:) "Schleichwerbung" fr bestimmte Gerte im Buch. Das strt mich gar nicht. Ich muss ja nicht kaufen was im Buch steht.Ich habe mir einen der billigsten Sous-Vide-Garer und Vakuumierer zugelegt und erziele damit (manchmal ist taugt der billigschrott dann offensichtlich doch) erstaunlich befriedigende Ergebnisse!Das Buch ist in 1. Aufl. von 2010. Wer wei, vielleicht waren die im Buch "beworbenen" Gerte zu der Zeit ein Geheimtipp, als es noch keine Billig-Sous-Vide-Garer um 100 gab...0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Grundkochbuch??Von Werner GottfriedGute theoretische Erklrungen, Fr Anfnger nur bedingt geeignet. Sehr viel Reklame fr die beteiligten Kche, aber vllig abgehobene Rezepte. Sicherlich kein "Grundwerk"8 von 8 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Grundkochbuch selbst fr Profis zu abgedreht..Von Philipp WiertzAuch, wenn die ersten Bewertungen schon Jahre zurckliegen, ist diese Lektre auch heute noch nicht besser geworden. Ich habe dieses Buch vor einiger Zeit geschenkt bekommen, weil ich mir, als gelernter Koch, sowohl ein Vakuumiergert, als auch eine Sous Vide Umwlpumpe zugelegt habe. Man sollte hinreichende Erfahrungen haben als Hobbykoch, oder besser noch Profi sein um wirklich etwas damit anfangen zu knnen. Als Rezeptbuch finde ich es extrem ungeeignet, eher als Ideengeber um abgedrehte Zutaten zu kombinieren. Ich kenne die meisten davon und wsste wo ich sie bekommen knnte, aber niemand wrde sich fr den heimischen Gebrauch Waren aus Rungis bestellen..Meine Empfehlung an die Redaktion: Verpasst der Lektre einen neuen TitelMeine Empfehlung an die Kche und Hobbykche da draussen: Je gnstiger das Buch, desto besser und man findet auch vernnftige Angaben zu Temperaturen.. (Besser noch ein Buch ber Niedertemperaturkochen kaufen, als ber sous vide)

ProduktbeschreibungWissen und Rezepte von Spitzenkchen und ExpertenBroschiertes Buch