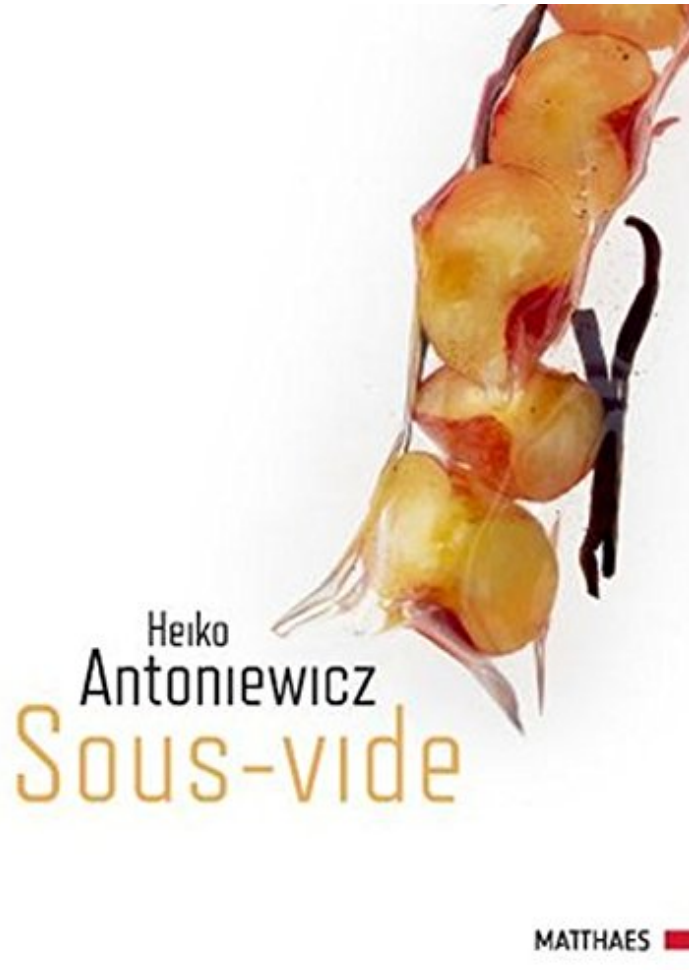


[Free read ebook] Sous-vide

Sous-vide

Von Heiko Antoniewicz

DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #117429 in BcherMarke: MatthaesVerffentlicht am: 2011-03-15Abmessungen: 11.14 x 1.18b x 8.74l, Einband: Gebundene Ausgabe328 Seiten | File size: 53.Mb

Von Heiko Antoniewicz : Sous-vide before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Sous-vide:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. tip topVon antonio buntenkoetterdas hat gefehlt, jeder der sich an Under Pressure von Thomas Keller nicht ran traut der ist hier genau richtig. schn ist das hier unterschiedliche zeiten und teps angegeben werden fr Sous Vide BEcken und Dampfgerar. schner twist.ansonsten rezepte,fotos allet schick.20 von 24 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. auf hchstem NiveauVon MarsDas Kapitel ber die Theorie und Grundlagen zum Sous Vide Garen ist ausfhrlich und verstehbar, die allgemeinen Ausfhrungen zu Fisch- und Fleischsorten, Garzeiten und Zeiten zur Haltbarmachung sind sehr ntzlich.Die Rezepte sind auf Sternenniveau - so auch die wunderschnen Darstellungen. Auf ebenso hohem Niveau aber auch die kompromisslosen Anforderungen an die Technik!Fr den Leser, dem es nichts

ausmacht, schnell mal 5.000 bis 6.000 Euro für die Technik zu investieren (ein professioneller Kammervakuierer und ein Profi-Sous-Vide-Thermostat werden ebenso vorausgesetzt, wie der Jaccard, den ich in Frankreich bestellen musste, da er in Deutschland nicht zu bekommen ist - auf .com gibt es den zwar, nicht aber auf .de - in einigen Rezepten der Dehydrierer oder auch der PacoJet für 3.000 bis 4.000) ist es ein wunderbares Kochbuch; für alle anderen eine Augenweide und eine Anregung, sich mit dem Thema weiter zu beschäftigen. Leider ist ein wirklich brauchbares Sous-Vide-Grundkochbuch für den ambitionierten Hobby-Koch mit normalem Budget auf Deutsch (wie das von Thomas Keller auf Englisch) nicht zu finden! Das Buch von Keller *Under Pressure: Sous Vide: The Art and Science* sollte dringend auf Deutsch übersetzt werden! Trotz der für viele nur eingeschränkten Nützlichkeit der Rezepte bekommt diese Augenweide von Buch von mir die vollen fünf Sterne - Vor allem auch wegen der einführenden Kapitel! 24 von 28 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Nicht ganz überzeugt Von Mitzi Obwohl dieses Buch sehr viel Theorie vermittelt bin ich von den Rezepten eher enttäuscht. Auf den ersten Blick sieht alles noch toll aus aber wenn man sich in die Rezepte vertieft merkt man dass sie a) nicht wirklich gut beschrieben sind und b) etwas fantasielos daher kommen. (Deutsche Alltagsrezepte mit der Sous Vide Technik aufgepeppt??) Ich habe gleichzeitig das Buch *Under Pressure: Sous Vide: The Art and Science* von Thomas Keller gekauft und finde dieses Buch viel viel besser von den Rezepten her wie auch von der Beschreibung des Kochvorgangs! (einziger Nachteil Englisch) Fazit: Für mich ein gutes aber nicht berauerndes Sous-Vide Grundkochbuch, dass einem die Technik näher bringt aber mir von den Rezepten her (teils nur 2-3 Zeiler) nicht viel gebracht hat. Ich denke ich werde es nicht oft verwenden.

Produktbeschreibung Sous-vide, das Garen im Vakuum, bietet in der modernen Küche ein enormes Spektrum an Einsatzmöglichkeiten für den Profi. Nicht nur die Zartheit und Saftigkeit der Fisch- und Fleischgerichte, die punktgenaue Garmöglichkeit, die geringen Gewichtsverluste beim Garen sowie der weitestgehende Erhalt von Nährstoffen, Aromen und Vitaminen erzeugen, sondern auch das stressfreie Arbeiten. Die Voraussetzung für exzellente Ergebnisse sind: die Qualität der Zutaten, die auf das Sous-vide-Verfahren abgestimmten Arbeitsprozesse und das Wissen sowie das Verständnis für dieses Verfahren. Heiko Antoniewicz, einer der Pioniere unter den Köchen, beschäftigt sich mit diesem Garverfahren schon seit Jahren und gibt Seminare für Köche zum Thema Sous-vide. Seine Erfahrungen aus der Praxis hat er in diesem Buch zusammengefasst, das Wissen, Anwendungen, Ratschläge und Tipps sowie über 70 grundlegende Rezepte für Sous-vide-gegarte Fisch-, Fleisch- und Gemüsegerichte sowie Desserts enthält. Häufig sind es Antoniewicz kleine Tipps am Rande, die das Buch so nützlich machen. Ein weiterer Fokus liegt auf dem Vakuum, Chillen und Regenerieren. Es sind alle wichtigen Infos zur Art des verwendeten Beutels, zu Vakuum, Temperatur und Garzeit, zu Abkühlung und Lagerung in einer übersichtlichen Tabelle zu jedem Rezept vermerkt. Beachtenswert ist auch, dass alle Rezepturen für Wasserbäder und für Kombidämpfer angegeben sind. All dies macht dieses Buch zu einem umfassenden Standardwerk und Rezeptbuch für das Sous-vide-Garverfahren. Modern im Design, außergewöhnlich in der Fotografie und unvergleichlich im Foodstyling ein echter Antoniewicz.

Kurzbeschreibung Sous-vide, das Garen im Vakuum, bietet in der modernen Küche ein enormes Spektrum an Einsatzmöglichkeiten für den Profi. Nicht nur die Zartheit und Saftigkeit der Fisch- und Fleischgerichte, die punktgenaue Garmöglichkeit, die geringen Gewichtsverluste beim Garen sowie der weitestgehende Erhalt von Nährstoffen, Aromen und Vitaminen erzeugen, sondern auch das stressfreie Arbeiten. Die Voraussetzung für exzellente Ergebnisse sind: die Qualität der Zutaten, die auf das Sous-vide-Verfahren abgestimmten Arbeitsprozesse und das Wissen sowie das Verständnis für dieses Verfahren. Heiko Antoniewicz, einer der Pioniere unter den Köchen, beschäftigt sich mit diesem Garverfahren schon seit Jahren und gibt Seminare für Köche zum Thema Sous-vide. Seine Erfahrungen aus der Praxis hat er in diesem Buch zusammengefasst, das Wissen, Anwendungen, Ratschläge und Tipps sowie über 70 grundlegende Rezepte für Sous-vide-gegarte Fisch-, Fleisch- und Gemüsegerichte sowie Desserts enthält. Häufig sind es Antoniewicz kleine Tipps am Rande, die das Buch so nützlich machen. Ein weiterer Fokus liegt auf dem Vakuum, Chillen und Regenerieren. Es sind alle wichtigen Infos zur Art des verwendeten Beutels, zu Vakuum, Temperatur und Garzeit, zu Abkühlung und Lagerung in einer übersichtlichen Tabelle zu jedem Rezept vermerkt. Beachtenswert ist auch, dass alle Rezepturen für Wasserbäder und für Kombidämpfer angegeben sind. All dies macht dieses Buch zu einem umfassenden Standardwerk und Rezeptbuch für das Sous-vide-Garverfahren. Modern im Design, außergewöhnlich in der Fotografie und unvergleichlich im Foodstyling ein echter Antoniewicz. Über den Autor und weitere Mitwirkende Heiko Antoniewicz hat seinen ausgezeichneten Ruf als Koch in den letzten 15 Jahren an vielen Stationen unter Beweis gestellt. Zahlreiche Auszeichnungen und der große Erfolg seines Buches *Fingerfood*, das mit dem World Cookbook Award prämiert wurde, sind Belege seines vielseitigen Könnens. Er entwarf 2006 das Menü für Queen Elizabeths Besuch in Berlin, kochte für Angela Merkel und König Harald von Norwegen... Antoniewicz gilt als einflussreichster Koch der molekular inspirierten Avantgardeküche in Deutschland.