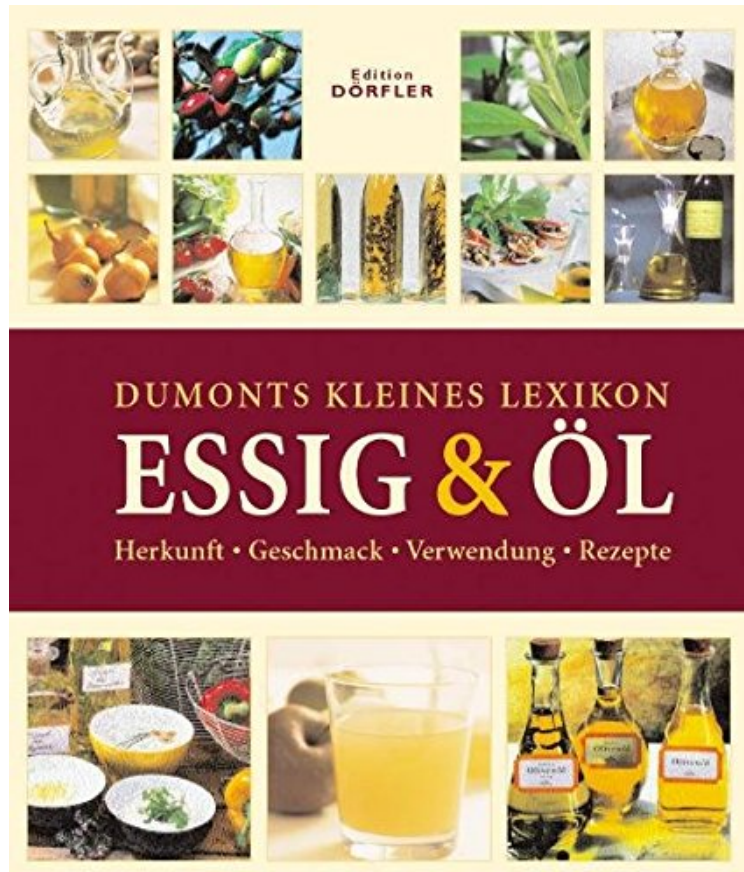


(Download pdf ebook) Dumonts kleines Lexikon Essig I: Herkunft, Geschmack, Verwendung, Rezepte

Dumonts kleines Lexikon Essig I: Herkunft, Geschmack, Verwendung, Rezepte

Von Anne Iburg

DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #80111 in BcherVerffentlicht am: 2004-05-01Abmessungen: 6.97 x .98b x 6.06l, Einband: Gebundene Ausgabe304 Seiten | File size: 36.Mb

Von Anne Iburg : Dumonts kleines Lexikon Essig I: Herkunft, Geschmack, Verwendung, Rezepte before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Dumonts kleines Lexikon Essig I: Herkunft, Geschmack, Verwendung, Rezepte:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Fehl kaufVon Klumpp GabrielaIch habe mir was anderes darunter vorgestellt. Mit Tipps und Rezepte zum Essig ansetzen sowie Anregungen fr Kruter-ls und hnlich. Es war ein fehl kauf.6 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Kreative Form von Wissen und UmsetzungVon ZeittrumeDas Buch gibt sicher keinen gnzlichen berblick ber alle Essig- und lsorten. Aber ich bin der Ansicht, dass dies auch nicht der Sinn des Buches ist.Ein umfassender berblick ber verschiedenste le und Essigsorten und deren Herstellung, auch im historischen Rckblick, lsste den Lese schon sehr erstaunen. Die Bedeutung von Essig in der Geschichte war mir z. B. nicht in dieser Form bekannt.Das Buch stellt vor, wie die Herstellung erfolgt, gibt Anregungen zum Selbstherstellen.Die Rezepte sind verstndlich beschrieben, bentigen keine auergewhnlichen Zutaten und sind wirklich lecker und schnell zubereitet.Ein interessantes

Buch, das in keiner Küche fehlen sollte, in der kreativ gekocht wird. Vor dem Kauf unbedingt bedenken, es ist keine Essig- oder Öl-Lexikon. 13 von 14 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein absolutes Muss! Von Ein Kunde Das kleine Lexikon Essig Öl von Anne Iburg ist, wie auch die anderen kleinen Lexika, ein umfangreiches, fundiertes und sehr interessant zu lesendes Buch. Die Rezepte sind nicht unnötig kompliziert und trotzdem lecker. Für einen Hobbykochanfänger, wie mich und wohl auch für Experten ein absolutes Muss zu einem Schnappchenpreis.

Kurzbeschreibung DIE BEKANNTESTEN ESSIGE UND ÖLE VON A-Z IM PORTRAIT - Alles über Geschichte, Herstellung, Inhaltsstoffe und Besonderheiten; Essig Öl in der Küche - Geschmack, Verwendung, Einkauf und Lagerung; Mit vielen klassischen und neuen Rezepten; Essig Öl im Haushalt; Wie Sie Essige und Öle selbst ansetzen können