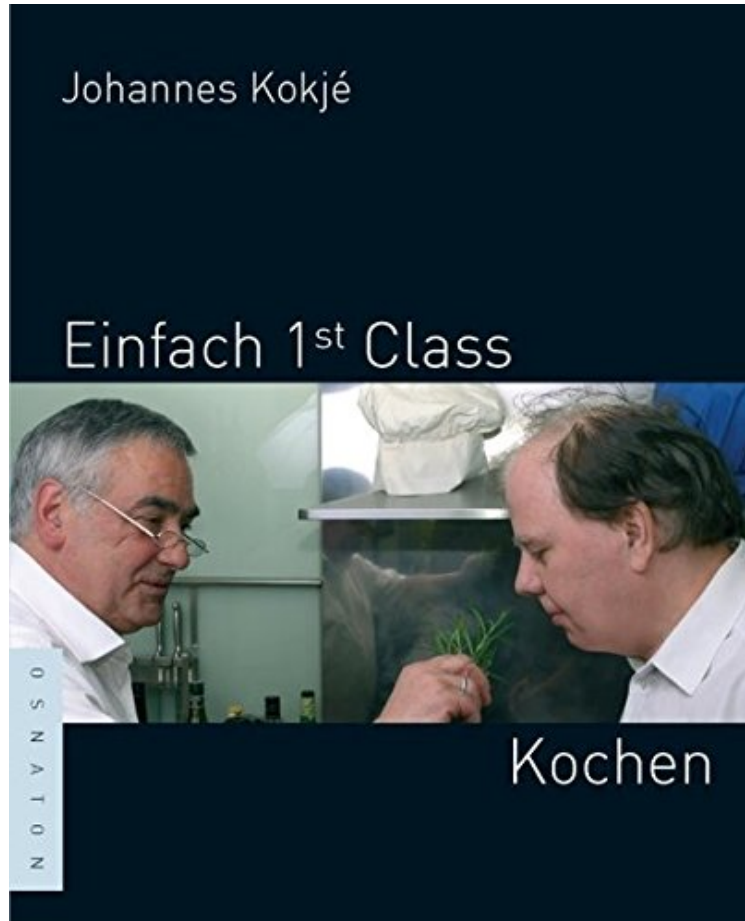


(Free and download) Einfach 1st (first) Class Kochen

## Einfach 1st (first) Class Kochen

Von Johannes Kokj

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



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #1314353 in BcherVerffentlicht am: 2006-11-08Abmessungen: 11.77 x .87b x 9.49l, Einband: Gebundene Ausgabe231 Seiten | File size: 71.Mb

**Von Johannes Kokj : Einfach 1st (first) Class Kochen** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Einfach 1st (first) Class Kochen:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen4 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Was fr ein Buch!Von Michael FelserNein, es ist nicht eines dieser sicher hervorragenden Werke, die bei Ihnen ungenutzt im Regal stehen. Das ist vielmehr ein Band, der sofort Lust aufs Kochen macht und nicht nur aufs Essen.Was es mit Ihnen macht:Sie finden ein sorgfllig gemachtes, schn geschriebenes und ehrliches Kochbuch mit wunderschnen, spontanen Appetit auslsenden ungefakten Bildern des Produktes und der einzelnen Arbeitsschritte vor. Sie schlagen es auf und finden als erstes ein Bild zweier mit den blichen Insignien hoher Kochkunst ausgezeichnete Meister des Fachs vor in konzentrierter Arbeitskontemplation 1st Class Cooks at work. Trotz hoher Kochkunst wirkt alles schon beim Lesen machbar. Beim Durchblttern werden Sie spontan Lust bekommen, sofort an den Herd zu gehen und loszulegen ...Ich musste mich jedenfalls bei der ersten Durchsicht an einem sonntag morgen - zurckhalten, um nicht sofort den Herd anzuwerfen ...Dabei lassen die beiden Meister wirklich die Schrzen runter. Was viele andere nicht zeigen oder verraten, hier finden Sie es: z.B. wie man genial einfach Zitrusfrchte filettiert.Kokjes und Bado geht es

nicht darum, den Lesern zu beweisen, was für tolle Hechte am Feuer sie beide sind, das haben sie auch nicht nötig. Sie zaubern vielmehr nachvollziehbar beschriebene und schon nach dem ersten Eindruck nachkochbare Rezepte auf Ihren Tisch. Dazu passt, dass die beiden Ihnen Empfehlungen zu einer gut getimten Vorbereitung eines gelungenen Abends geben. Was Ihnen bei diesem Buch nicht passieren wird: Sie werden beim Kochen niemals vor einem Arbeitsschritt canyon landen, der Sie rtseln lässt, wie der Autor zum nächsten Ergebnis gekommen ist. Frau Kokjes gibt stimmige Tipps für eine stimmungsvolle Dekoration des Tisches, schliesslich wollen bei einem Highlight alle Sinne stimuliert werden. Zu einem guten Essen gehört ohne Frage ein gut darauf abgestimmter guter Tropfen. Jean Claude Bado als Sommelier des Jahres 1985 eines hervorragenden Jahrgangs bringt hier nicht nur eine stimmige Auswahl, man erfährt auf unterhaltsame Weise auch noch einiges zum vierten G des Weines, z.B. Terroir und Winzer. Hinreissend ist der Tipp für Trumer und Romantiker, den Weinberg seines Lieblingsweines zu besuchen und für eine unvergessliche Erinnerung zu sorgen. Aus Liebe zum Wein. Man fragt sich, warum man darauf nicht schon selbst gekommen ist ... Nur beim Vorwort regte sich bei mir als Hobbykoch und Profikocher Widerspruch: Dies soll kein Kochbuch für Profis werden. Diese verstehen ihr Handwerk eh und können sicherlich feiner, kunstvoller und kreativer kochen. Ach was. Aber diese Bescheidenheit macht das Buch und die beiden Autoren noch sympathischer. 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Durchaus 1st Class. Von Davaza. Man merkt es sofort beim Lesen, hier hat ein Profi gearbeitet. Die Rezepturen sind nicht aromenbelastet, sondern unterstreichen die eigentliche Hauptzutat, saisonale und regionale Produkte werden geschickt miteinander kombiniert. Dieses Buch stellt für jede gute Kochbibliothek einen Gewinn dar. 2 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. 'Das kann ich Ihnen bestens empfehlen!' Von Agroseryma. Ansprechend fotografiert, nett ge- und beschrieben, sofort zum Nachkochen und Bewirten anregend - das Buch ist eine wirkliche Bereicherung des Repertoires an Rezepten und der Köchenbibliothek. Der "Grandseigneur der Kölner Gastronomie" Johannes Kokj zeigt erneut seine Kunst des Bewirtens. Wie Kokj in seinem Restaurant zum Schluss der Darstellung seines Menü-Angebotes mit selbstironisch kurz erhobenem Zeigefinger zu sagen pflegte: "Das kann ich Ihnen bestens empfehlen!"

Pressestimmen[...] Das schöne ist: Hier wird nicht nur Schritt für Schritt anspruchsvoll gekocht, sondern auch die Logistik erklärt, wie aus vier Gängen entspannt ein Ganzes wird. Ein Arbeits- und Zubereitungsplan gehört dazu, schon in Kokjes charakteristischer Schritt verfasste Speisekarten sowie genau erklärte Grundrezepte, die die Basis der feinen Küche sind, die um Edles kreist: Hummer, Austern, Gänseleber, [...] Ein rundum gelungenes Konzept, das dem ambitionierten Hobbykoch die Angst vor dem großen Menü nimmt. [...] (Rundschau (Ausgabe 292/17.12.2007)) [...] Ziel ist es, dass Gastgeber selbst - durch gut organisierte Vorbereitungen - den Abend als Genuss erleben. [...] (Kölner Stadtanzeiger (Ausgabe 267/17.11.2007)) Kurzbeschreibung Johannes Kokj und Jean Claude Bado haben ihre Rezepte der gehobenen Küche für den privaten Herd umsetzbar gemacht. Schritt für Schritt führen sie uns zum unbeschwernten Umgang mit Wild, Fleisch und Geflügel. Die beiden gehören zu den alten Hasen in der Sterne-Küche-Landschaft. Und das merkt man. Sie müssen uns nicht mehr beweisen, wie gut sie kochen können, so dass wir vor Angst und Ehrfurcht erstarren. Sie setzen viel lieber ihr ganzes Know-how mit einer mitreißenden Leidenschaft ein, damit wir uns selbstbewusst und unbeschwert an die Rezepte heranwagen. Ganz nebenbei machen sie uns mit unverzichtbaren Wein- und Tischdekorationstipps auch noch zu erstklassigen Gastgebern und unsere nächste Einladung garantiert zu einem gesellschaftlichen Höhepunkt. Ein ganz besonderes Arbeitsbuch. über den Autor und weitere Mitwirkende Johannes Kokj: Langjähriger Maître d'Hotel und späterer Gründer und Inhaber des Restaurants 'Ambiance' in Köln. Dieses Restaurant wurde seinerzeit in den Restaurantführern hoch bewertet. - Maître d'Hotel des Jahres 1980 in Deutschland - Restaurateur des Jahres 1993 in Deutschland - 2005 in den Ruhestand getreten Jean Claude Bado: Cuisinier und Inhaber des Restaurants Bado in Köln. Dieses Restaurant wurde seinerzeit in den Restaurantführern hoch bewertet. - Sommelier des Jahres 1985 in Deutschland