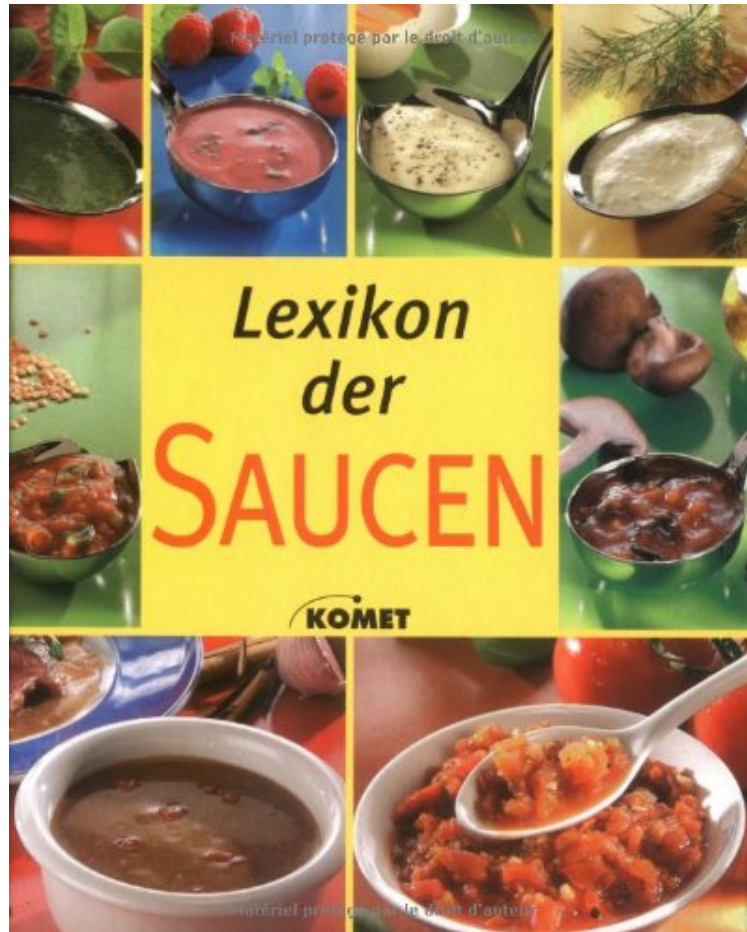


Lexikon der Saucen

Von KOMET

**Download PDF / ePub / DOC / audiobook / ebooks*



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #913203 in BcherVerffentlicht am: 2004-07Einband: Gebundene Ausgabe288 Seiten | File size: 28.Mb

Von KOMET : Lexikon der Saucen before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Lexikon der Saucen:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen19 von 24 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Schmackhafte Saucenrezepte fr JedermannVon Hans WurstIn diesem kleinen Kochbuch sind um so mehr groe Rezepte und Ideen zu finden. Es ist nmlich nicht nur ein Nachschlagewerk, sondern eine echte Fundgrube, wenn man sich ein paar Anregungen fr die nchste Party oder das nchste Essen zu zweit holen mchte. Es sind ebenso traditionelle wie auch ungewhnliche Rezepte zu finden. Kurz aber gut verstndlich werden dabei die Rezepte erklrt und sind deshalb auch leicht nachzukochen. Dieses Kochbuch sollte in keiner Kche fehlen!1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. tolle RezepteVon mausi78Das Buch ist echt toll, nur leider sind viele Rezepte mit Alkohol und davon bin ich kein Fan.0 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Sehr viele Rezepte, aber teilweise zu aufwndigVon condei017Die Fille der Soenrezepte ist unglaublich gro und man findet eigentlich immer etwas passendes. Auch alle Basissoen sowie bekannte Soen wie Souce Hollandaise sind in dem Buch zu finden.Das Buch

beginnt mit den sogenannten Basissoen, zu deren Herstellung man viel Zeit benötigt (5l Brühe mit verschiedenen Zutaten auf 1l einkochen lassen). Die angegebenen Mengen entsprechen bei den Basissoen auch eher denen eines Restaurants und eher weniger einem normalen Privathaushalts. Die späteren Soen basieren dann zum Teil auf diesen Basissoen: Man benötigt teilweise aber nur wenige Milliliter davon - was mache ich dann mit dem Rest der hergestellten Basissoe? Mir fehlt an dieser Stelle ein Tipp wie ich die aufwendigen Basissoen durch einfache Alternativen ersetzen kann. Natürlich können diese Alternativen nicht identisch sein aber schon ähnlich.

Kurzbeschreibung Mehr als 250 Saucenklassiker und neue Rezepte für jeden Anlass, übersichtliche Kapiteleinteilung nach passenden Gerichten - Mit Saucen-Kompass: Welche Sauce passt wozu?