

[DOWNLOAD] Meine Familie Ich: Das Kochbuch

## Meine Familie Ich: Das Kochbuch

Von Augustus Verlag

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



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #469336 in BcherVerffentlicht am: 2002Anzahl der Produkte:  
1Einband: Gebundene Ausgabe412 Seiten | File size: 35.Mb

**Von Augustus Verlag : Meine Familie Ich: Das Kochbuch** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Meine Familie Ich: Das Kochbuch:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen18 von 18 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Supertolle RezepteVon Anja MllerIch habe mir das Buch am Anfang der Woche zugelegt und mu sagen, ich bin sehr begeistert von der Vielfalt und Anzahl der Rezepte. Alles ist sehr gut gegliedert, z. B. in Sspeisen, Auflufe, Fleisch etc., sehr bersichtlich. Und es sind Rezepte, die leicht gelingen und noch dazu schmecken. Ich habe eine Menge Kochbcher zu Hause, aber dieses wird seinen ganz besonderen Platz finden.10 von 10 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Das Buch zur Kche - unbedingter AusstattungsgegenstandVon Uli GeilerDieses Kochbuch ist ein Grundwerk fr's Leben.1.000 Rezepte sind nach unterschiedlichen Kategorien zusammengefasst und es fllt schwer, ein

Lebensmittel, einen Anlass oder eine Geschmacksrichtung zu entdecken, die nicht durch einen Kochvorschlag abgedeckt ist. Die langjährige Praxis der Autorin bzw. des Redaktionskreises ist stets erkennbar. Nach einer ausführlichen Warenkunde und Verwendungshinweisen nahezu aller wesentlichen Gemüse-, Fleisch-, Geflügel- oder Fischarten und -arten sowie anderen Bestandteilen zum Kochen wie Milchprodukte, Öl und Fett gibt es Hinweise zu Mengen, Maßen und Gewichten. Schließlich folgt die Erläuterung der Kochmethoden. Alle nun folgenden Rezepte sind mit einem appetit anregenden Foto, der nötigen Zutatenliste und einem Symbol für Raffinesse, preisliche Einordnung, Kalorien, Kochzeit und Arbeitsaufwand versehen. So lässt sich blitzschnell auswählen, ob es neben der geschmacklichen Auswahl auch zum jeweiligen Arbeitsplan und Praxisvermögen der Köchin bzw. des Kochs passt. Die bestechende Vielfalt, der kaum zu überbietende Umfang des Buches sowie der unschlagbare Preis lassen keinen Zweifel zu: es geht zwingend zur Kucheneinrichtung. Uli Geiler, Freier Journalist und Besseresser", Frth/Bay.4 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. vergessen Sie alles andere Von Ein Kundedieses Kochbuch ist einfach klasse! Es bringt alle Alltagslichkeiten eines einfachen und manchmal auch anspruchsvollen Essens auf den Punkt. Klare Sprache, gute Übersichtlichkeit, ansprechende Hilfen und Symbole. Manchmal ist mir die Zeitangabe nicht nachvollziehbar (oder bin ich nur zu langsam, oder rechne Backofenzeiten zu ungenau mit?) aber als Orientierung immer sehr hilfreich. Die Zutaten gibts fast immer oder sind sowieso im Haus und das nicht so Gelufige wird erklärt, oder eine Alternative dazu genannt. Es ist praktisch in der Handhabung und praktisch was die Gerichte angeht: selbst in unserem völlig unorganisierten Haushalt findet sich schnell ein Essen, das zum Geschmack der Kinder, dem tagesaktuellen Sonderangebot oder der Lust zu kochen passt - und selbst wenn mal nicht, dann reicht die Anregung daraus auf ein altbewährtes anderes Rezept zurückzugreifen, das man schon lange nicht mehr ausgeführt hat.

.de Seit Jahren schon sehe ich die Hefte zu Meine Familie Ich immer an diversen Supermarktkassen. Gekauft habe ich noch nie eines, obwohl auf dem Cover meist sehr verlockende Gerichte abgebildet waren. Im Nachhinein betrachtet war das auch besser so -- jetzt, wo es die Rezepte von "Europas größtem Food-Magazin" in einem so praktischen und noch dazu günstigen Band gibt: 1000 Rezepte, 1000 Bilder. Ein Kochbuch für Menschen, die kein einziges Kochbuch besitzen. Genauso aber auch für jene, die schon so gut wie alle haben. Eigentlich also für jedermann und jedermann, denn diese Rezeptsammlung ist absolut alltagstauglich. Das liegt zum einen an der großen Bandbreite der hier versammelten Kochstile: Klassiker der gutbürgerlichen Küche (vom Wiener Schnitzel bis zur Rindsroulade) gibt es hier ebenso wie ausgefalleneres wie Entenbrust mit Salbeibirnen. Vegetarier werden hier genauso fündig (zum Beispiel Zwiebel-Ragout mit Blinis) wie Suppenfans, Speisenliebhaber oder die Anhänger der asiatischen Küchen. Die Handhabbarkeit dieses Kochbuchs im Alltag wird aber auch durch seine Gestaltung enorm erhöht: Alle Rezepte sind mit Symbolen versehen (schnell, preisgünstig, kalorienarm oder raffiniert), die Kapitel sind mit "Farbleitsystem zur besseren Orientierung" versehen, bei den Hauptgerichten wird jeweils ein Getränk empfohlen (meistens die passende Weinsorte), schwierige Koch-Vorgänge werden "step by step" in Einzelbildern erklärt, Kapitel zur Warenkunde und viele eingestreute Tipps (zum Beispiel: Wie tranchiere ich eine Gans?) liefern Basiswissen, das jeder Hobbykoch brauchen kann. Und ganz besonders gefällt mir, dass es tatsächlich zu jedem Rezept ein ansprechend fotografiertes Bild gibt (wenn auch viele nur streichholzschachtelgro). Denn das Auge isst nicht nur mit, es entscheidet auch mit -- bei dem mit diesem Kochbuch gar nicht mehr so leidigen Frage: Was koche ich heute? -- Christian Stahl