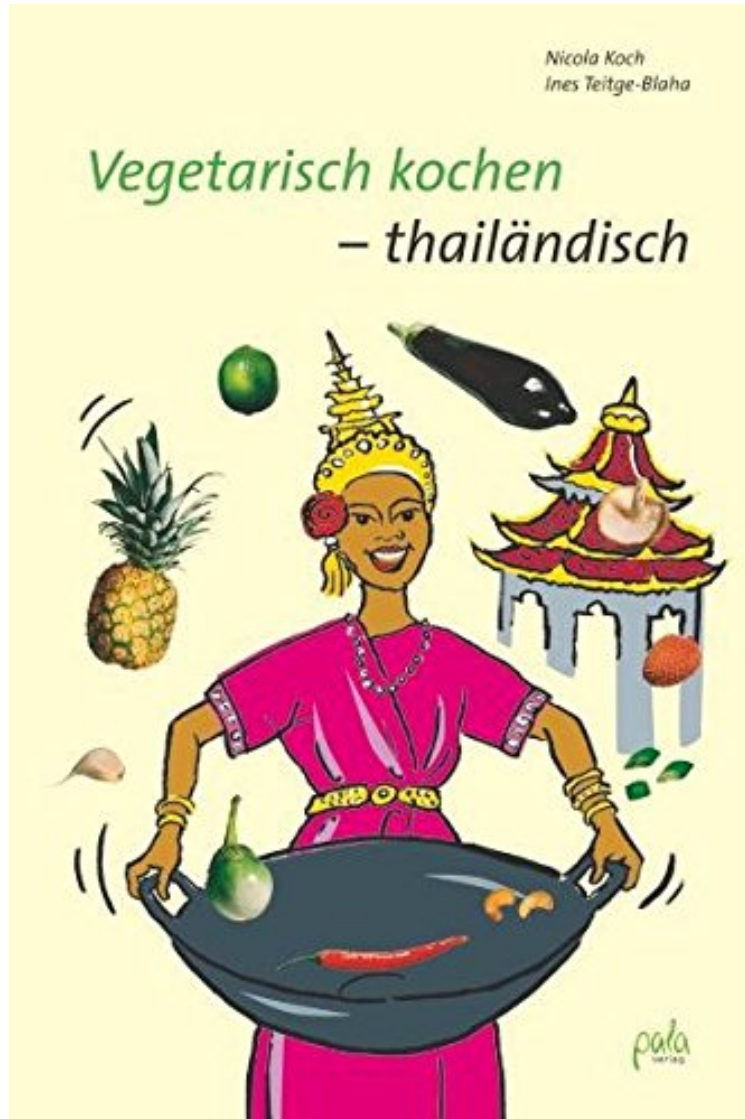


(Ebook free) Vegetarisch kochen - thailndisch

Vegetarisch kochen - thailndisch

Von Nicola Koch, Ines Teitge-Blaha
DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #216001 in BcherVerffentlicht am: 2011-03-01Abmessungen: 8.54 x .59b x 5.67l, Einband: Gebundene Ausgabe160 Seiten | File size: 19.Mb

Von Nicola Koch, Ines Teitge-Blaha : Vegetarisch kochen - thailndisch before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Vegetarisch kochen - thailndisch:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Nett und liebevoll zusammengestellte RezepteVon karin falkenbergDie Rezepte sind prima und gut beschrieben.Die Illustrationen gefallen mir ebenfalls. Insgesamt ist das kleine Kochbuch sympathisch und frhlich.Das gefllt mir.7 von 9 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Tolles Buch! Sehr abwechslungsreiche thailndische vegetarische Rezepte.Von touche--toutInhalt:- Ein Fest fr die Sinne- Kleine Landeskunde- Spa am Essen in Thailand, dem "Land

der Freien"- Essgewohnheiten- Das Auge isst mit- So schaffen Sie thailändische Atmosphäre- Currypasten - am besten selbst gemacht- Warenkunde- Wrzpasten und Saucen- Suppen und Salate- Currys und Gemüse aus dem Wok- Reis und Nudelpfannen- Snacks- Desserts- Tee und Drinks- Rezeptindex- Die AutorinnenAm Anfang dieses tollen vegetarischen Kochbuchs bekommen wir einen kleinen Einblick in die thailändische Küche.Landeskunde, Essgewohnheiten, den hohen Stellenwert des Essens in Thailand, Currypasten und wie wir auch hier zuhause eine thailändische Atmosphäre mit einfachen Mitteln auf den Tisch bringen können, wird uns vermittelt.Eine kleine Warenkunde gibt uns zahlreiche Informationen über:- Kräuter Gewürze- Wrzsaucen- Früchte Gemüse- Nudeln Teigblätter-ReisDann folgen tolle, abwechslungsreiche und leckere Rezepte!z.B.: Ananas-Kokos-Soda, Brotfladen, Curry-Reis-Pfanne, exotischer Fruchtsalat, Frühlingsrollen mit Gemüse-Tofu-Füllung, Gemüsecurry grün, grünes Gemüsecurry, Ingwer-Möhren-Suppe, Kokoseis, Limetten-Chili-Sauce, Limetten-Dressing, Spinatsuppe mit Mais, Thai-Dip, Wan-Tan-Suppe, Zitronengras-Ingwer-Tee usw.Im Buch sind überall schöne liebevolle Zeichnungen rund um die thailändische Küche und ihre Zutaten abgebildet.Kleine Tipps, Rezeptvarianten oder Vorschläge für passende Beilagen runden die Rezepte gelungen ab.Die Schärfegrade der einzelnen Rezepte sind mit 0-3 gezeichneten Chili-Schoten vermerkt.Der Rezeptindex ist alphabetisch aufgebaut.0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Gutes IdeenbuchVon MisgroopiViele tolle Rezepte mit guten und authentischen Ideen.Punkt Abzug gibt es für die Menge an Zutaten, die man mal eben für eine Soße oder ein Gericht braucht. Es ist oft schade das alles zu kaufen was man ohnehin selten braucht bzw es dann weg wirft.

KurzbeschreibungDie thailändische Küche gilt als eine der vielfältigsten und besten Küchen der Welt. Schon bei der Zubereitung, beim Schneiden und Erhitzen der Speisen, entfaltet sich ein wahres Feuerwerk an frischen, würzigen, oft zitronigen Aromen. In kaum einer anderen Küche der Welt werden so sehr alle Geschmackssinne gleichzeitig angesprochen. Chinesische und indische Einflüsse sind bei den Rezepten unverkennbar, aber auch Franzosen und Portugiesen haben ihre Spuren in der thailändischen Küche hinterlassen. Herausgekommen ist eine bunte Mischung, die dem Gaumen schmeichelt und auch optisch viel zu bieten hat. Suppen, Salate oder Snacks, Curries und Gemüsegerichte, Reis- und Nudelpfannen, aber auch Tees und Drinks werden vorgestellt. Viele Speisen werden im Wok zubereitet und sind daher asiatisch leicht und schnell gekocht.Über den Autor und weitere MitwirkendeNicola Koch studierte Kommunikationsdesign in Darmstadt, wo sie heute auch lebt und arbeitet. Seit einigen Jahren ist sie freischaffende Grafikerin, Illustratorin und Künstlerin. Neben der Ausarbeitung der Rezepte und der redaktionellen Mitarbeit hat sie das Buch mit eigenen Illustrationen und Fotografien gestalterisch in Form gebracht. Ines Teitge-Blaha studierte in Gießen Kotrophologie und arbeitete mehrere Jahre als Food-Redakteurin bei verschiedenen Zeitschriften in Hamburg und München. In den Versuchsküchen hat sie sich intensiv mit der asiatischen Küche beschäftigt, Traditionelles kennengelernt und Neues daraus kreiert. Heute ist sie Mutter von drei Kindern und lebt als freie Food-Journalistin in Marburg. Für das thailändische Kochbuch hat sie die Rezepte entwickelt und den redaktionellen Teil ausgearbeitet.