

## Presseinformation

---

### Das Teubner Handbuch Kochen

*Von Aal häuten bis Zucchini füllen*

Mit Extrateil: Saucen und Fonds

TEUBNER Sonderleistung

480 Seiten mit etwa 1.200 Farbfotos

Format 16 x 21,5 cm

Hardcover

Preis: 25,- €(D) / 25,70 €(A) / 42,90 sFr

ISBN: 978-3-7742-6965-1



### Küchentechnik von A-Z – TEUBNER-Qualität im praktischen und zugleich preiswerten Handbuch-Format

Artischocken kochen, Paprikaschoten entkernen, Ananas vorbereiten, Rinderfilet parieren, Wildfleisch spicken, Reis dämpfen, Kräuter hacken... alles, was man küchentechnisch schon immer wissen wollte, aber nie zu fragen wagte, zeigt das **Teubner Handbuch Kochen**.

Nach den Produktgruppen „Gemüse“, „Obst“, „Eier, Milch & Käse“, „Fisch“, „Meeresfrüchte“, „Fleisch“, „Geflügel & Wild“, „Pasta & Getreide“ sowie „Kräuter & Gewürze“ geordnet, bietet das kompakte Nachschlagewerk fachkundiges Wissen zu rund 350 der wichtigsten Grundkochtechniken. Über 1.200 Schritt-für-Schritt-Anleitungen veranschaulichen dabei die einzelnen Arbeitsschritte. Ein Leitsystem mit unterschiedlichen Hintergrundfarben für jedes Kapitel sowie die alphabetische Reihenfolge der Produkte innerhalb der jeweiligen Gruppe unterstützen den Leser bei der schnellen Orientierung.

Ein Extra-Kapitel stellt Grundsaucen und Fonds aus Fleisch, Fisch, Gemüse, Geflügel und Wild vor. Wissenswertes zu produktübergreifenden Themen wie Garmethoden, Kochgeschirr, Kochwerkzeuge, Garnierungen sowie Grundarbeitsschritte für alle Zutaten findet der Leser im Anhang umfassend beschrieben.

Ein ausführliches Register mit sämtlichen Produkten, Arbeitsschritten sowie relevanten Begriffen runden das praktische Lexikon ab. Im besonders handlichen Format und zu einem hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis ist das **Teubner Handbuch Kochen** ein kompaktes, informatives Nachschlagewerk, das in jeder Küche stehen sollte.