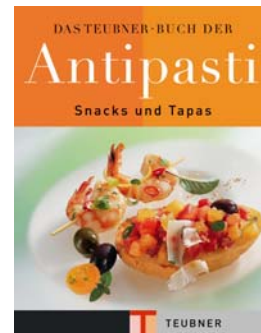


Presseinformation

DAS TEUBNER BUCH DER ANTIPASTI SNACKS UND TAPAS

Teubner Sonderleistung
320 Seiten mit etwa 500 Farbfotos,
Format 21,5 x 27,5 cm
Hardcover mit Schutzumschlag
25,- €(D) / 25,70 €(A) / 42,90 sFr
ISBN: 978-3-7742-5802-0



Das neue Standardwerk zum Thema Antipasti, Snacks und Tapas mit viel Information und praktischem Know-how

In ihrer Heimat traditionell als Vorspeise, zum Aperitif oder als leichte Mahlzeit gereicht, werden Antipasti, Tapas, Sushi & Co. auch bei uns immer beliebter: für den unbeschwerten Genuss, als Snack für Zwischendurch oder in Form von raffinierten Probierhäppchen auf dem festlichen Buffet. Inspiriert von den Küchen der Welt, die jede seine eigenen kulinarischen Köstlichkeiten zu bieten hat, ist das **Teubner Buch der Antipasti, Snacks und Tapas** als Sonderleistung zum Preis von €25,- [D] erschienen.

In diesem erstrangigen Kompendium, das wie alle Teubner-Bücher höchste Ansprüche an die Kochkunst erfüllt, wird alles Wissenswerte zum Thema in anregender und informativer Weise präsentiert. Ambitionierte Hobbyköche und Kochbegeisterte finden hier ausgezeichnete Produktinformationen, Originalrezepte sowie Fotos in konkurrenzloser Premium-Qualität.

Der Band gliedert ist in drei Teile gegliedert: Die Warenkunde widmet sich der ausführlichen Produktinformationen zu wichtigen Zutaten wie Essig und Öl, Kräuter und Knoblauch und wartet mit vielen Hintergrundinfos und Profitipps auf. Im detaillierten Küchenpraxis-Teil werden alle Handgriffe von Belang Schritt für Schritt in Text und Bild darstellt – so zum Beispiel die Herstellung von Salatsaucen, Garnituren oder Techniken des Marinierens und Einlegens. Der umfangreiche Rezeptteil bildet den Schwerpunkt dieses Titels.

Über 150 klassische und moderne, nationale und vor allem internationale Originalrezepte laden den Leser ein, sowohl Altbewährtes wie auch mal etwas Neues zu probieren: Das verführerische Angebot reicht von Caprese über Vitello tonnato bis hin zu Marinierten Sardellen, Falafel, Tortillas oder Gefüllten Weinblättern, Artischocken in der Teigkruste, Brokkolitorfchen oder Gratin vom Taschenkrebs. Alle Rezepte zeichnen sich durch Detailtreue, sorgfältige Recherche und exakte Darbietung aus. Sie wurden in der Teubner Versuchsküche getestet, sind leicht nachzukochen und schmecken garantiert. Sämtliche Fotos stammen aus dem Fotostudio Teubner in Füssen im Allgäu, das seit vielen Jahren für seine herausragende Foodfotografie bekannt ist.