

Presseinformation

Das TEUBNER Food-Lexikon

Von Artischocke bis Zucchiniblüte

Mit Glossar der Küchenbegriffe

TEUBNER Sonderproduktionen

480 Seiten mit etwa 1200 Farbfotos

Format 16 x 21 cm

Hardcover

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

ISBN: 978-3-7742-6374-1



Prämiert mit der Silbermedaille 2005 der Gastronomischen Akademie Deutschlands (GAD)

TEUBNER Food-Lexikon – Brillante Fotos, fachkundige Information und viel praktisches Know-how

Was ist eigentlich „Amaranth“? Wie schmeckt eine „Annone“? Wofür braucht man „Anatto“? Ob man mehr über eine bestimmte Zutat in einem Rezept wissen möchte oder auf dem Wochenmarkt eine unbekannte Frucht entdeckt hat, das **TEUBNER Food-Lexikon** gibt Auskunft zu über 1200 Lebensmitteln und Produkten. Fachkompetent und leicht verständlich werden Bergkäse, Bernsteinmakrele, Bierschinken & Co. umfassend beschrieben und mit brillanten Farbfotos illustriert. Ein ausführliches Glossar am Ende des Buches erklärt zudem die wichtigsten Küchenbegriffe von „A point“ bis „Ziselieren“. Einige dieser Küchentechniken, wie zum Beispiel das Filetieren von Zitrusfrüchten, werden zusätzlich durch Stepfotos veranschaulicht.

Alphabetisch nach Produkten bzw. Produktgruppen geordnet, erstreckt sich die Bandbreite der im **TEUBNER Food-Lexikon** beschriebenen Lebensmittel von Obst und Gemüse über Eier, Milch, Käse, Fisch, Meeresfrüchte, Fleisch, Geflügel, Wild, Schinken, Wurst, Teigwaren und Reis bis hin zu Kräutern und Gewürzen. Kompakt aufbereitet erhält der kochbegeisterte Leser Informationen zu Herkunft, Aussehen, Aroma oder Haltbarkeit. Einzelne wichtige Produkte und Produktgruppen werden auf einer oder mehreren Doppelseiten ausführlicher vorgestellt wie zum Beispiel die verschiedenen Chilisorten, Nüsse und Mandeln, Zitrusfrüchte oder bestimmte Fleischarten.

Verweise sind überall dort zu finden, wo ein bestimmtes Produkt mit unterschiedlichen Bezeichnungen auf dem Markt zu finden ist - wie beispielsweise „Anchovis“, die unter dem Begriff „Sprötte“ näher beschrieben werden. Bestimmte Sorten wie zum Beispiel „Schmorgurken“ sind über das umfangreiche Register am Ende des Buches zu finden.

Im praktischen handlichen Format und zu einem hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis, ist das **TEUBNER Food-Lexikon** ein kompaktes, informatives Nachschlagewerk, das in jeder Küche stehen sollte.