

Die große TEUBNER Küchenpraxis

608 Seiten
Format 23 x 33 cm
Hardcover im Schmuckschuber, 3 Lesebändchen
99,90 €(D) / 102,70 €(A) / 159,- sFr
ISBN (13): 978-3-8338-1178-4
Auslieferung: September 2008



Die hohe Kunst des Kochens – Die große TEUBNER Küchenpraxis

Kochen ist Lust und Leidenschaft – beginnend bei der genüsslichen Auswahl der Rezepte, über das Einkaufen, das Vor- und Zubereiten der marktfrischen Zutaten bis hin zum phantasievollen Anrichten der fertigen Speisen. Doch bis das perfekte Menu auf dem Tisch steht, ist auch eine reichliche Portion handfestes Küchenwissen gefragt: Wie zum Beispiel zerlegt man eine Forelle kunstgerecht, so dass sie filetiert genauso appetitlich auf den Tisch kommt wie als ganzer Fisch? Oder gibt es einen Trick, wie Tintenfisch richtig schön zart wird?

Die große TEUBNER Küchenpraxis gibt fundierte Antworten und praxisnahe Hilfestellung, angerichtet in wunderschönen Fotos, die die Kunst des Kochens zudem sinnlich erlebbar machen.

Auf den neuesten Stand der Technik gebracht, können sich passionierte Hobbyköche in der vollständig überarbeiteten Neuauflage präzise und umfassend über alle gängigen Zubereitungsarten, Küchengeräte und Garmethoden informieren. In gewohnter TEUBNER-Qualität wurden die Themen seriös recherchiert, benutzerfreundlich aufbereitet und mit opulenten Bildern illustriert.

In acht Kapiteln und auf über 600 Seiten erfährt der Leser alles über den richtigen Umgang mit Gemüse, Kräutern & Gewürzen, Obst, Nüssen & Südfrüchten, Eiern, Milch & Käse, Fisch & Meeresfrüchten, Fleisch & Innereien, Geflügel & Wild sowie Reis, Klöße & Teigwaren. Die einzelnen Lebensmittel werden gegliedert nach Produktgruppen vorgestellt und die wichtigsten Vertreter der jeweiligen Warengruppe in Wort und Bild erläutert. Auch exotische Produkte wie Okraschoten, Chayote oder Jackfrucht, die besonderes Küchen-Know-how fordern, haben Eingang ins Buch gefunden. Zusätzlich informieren eingestreute Sonderseiten in jedem Kapitel über Besonderheiten der jeweiligen Produktgruppe und geben zum Beispiel Tipps zum Tiefkühlen und Auftauen.

Der praktische Umgang mit den Lebensmitteln ist in die Warenkunde integriert: Mit einem Blick über die Schulter des Profis wird etwa am Beispiel der Forelle demonstriert, wie man Rundfische durch den Bauch, die Kiemen oder den Rücken ausnimmt. Eine klassische Zubereitungsart wie das „Blaukochen“, das auch bei anderen Fischen wie der Schleie, dem Wels oder Karpfen zur Anwendung kommt, wird ebenfalls an dieser Stelle gezeigt. Alles Wissenswerte über das richtige Zubereiten von Fonds und Saucen erfährt der Leser in einem eigenen Kapitel. Begleitet von ausführlicher Step-Fotografie werden auf diese Art und Weise

nach und nach alle relevanten Küchentechniken und Abläufe beim Kochen gezeigt. Hier verrät der Profi auch seine ganz speziellen Tricks sowie so manches Küchengeheimnis.

In die Kapitel eingestreut sind zahlreiche Grundrezepte sowie neue Rezept-Kreationen von 15 namhaften Spitzenköchen.

Die beteiligten Spitzenköche:

Michael Baader, Markus Bischoff, Ingo Bockler, Bobby Bräuer, Matthias Buchholz, Alexander Dressel, Lydia Fikus, Jörg Glauben, Michael Kreiling, Wolfgang Raub, Jörg Sackmann, Claudia Schröter, Ernst Karl Schassberger, Hans Stefan Steinheuer und Klaus Velten haben ihre innovativen Rezepte beigesteuert.