

Presseinformation

Das TEUBNER Handbuch Asiatisch

416 Seiten

Format 16 x 21,5 cm

Hardcover

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

ISBN: 978-3-8338-1407-1



Die ganze kulinarische Vielfalt Asiens in einem Handbuch vereint

Ob chinesisch, thailändisch oder indisch, die asiatische Küche erfreut sich hierzulande großer Beliebtheit. Am eigenen Herd jedoch wagen sich viele Hobbyköche nicht so recht ran an die noch immer etwas exotisch anmutenden Produkte und Kochmethoden. Praktisch in der Handhabung, übersichtlich gegliedert und mit vielen Informationen und Rezepten ausgestattet, finden Einsteiger wie auch fortgeschrittene Hobbyköche im **TEUBNER Handbuch Asiatisch** das ideale Nachschlagewerk rund um das Thema Asiaküche.

Umfassende Information im praktischen Format, das bietet auch dieser Band der bewährten TEUBNER Handbuch-Reihe: Warenkunde, Küchenpraxis und Rezepte. Auf weit über 400 Seiten finden Hobbyköche eine Beschreibung der über 150 wichtigsten Zutaten der asiatischen Küche, alles Wissenswerte zu typischen Küchentechniken sowie über 175 raffinierte Rezeptvorschläge – von klassisch bis modern.

Was ist eigentlich Annatto und in welchen Speisen findet es Verwendung? Welche Chilischoten sind extrem scharf, welche eher mild? Von A wie Ajowan bis Z wie Zitronengras werden alle Lebensmittel unter ihrem Originalnamen in Wort und Bild vorgestellt mit Hinweisen zur jeweiligen Verwendung. Dazu gibt es zahlreiche Tipps für Einkauf und Lagerung. Im ausführlichen Kochschulteil wiederum lernt der Leser zum Beispiel, dass Ananasfrüchte zuhause nicht nachreifen, wie man ihren Reifegrad am Duft und an den braunen Spitzen der einzelnen Schuppen erkennt und sie richtig schält und appetitlich serviert. Desweiteren wird an dieser Stelle beispielsweise der Umgang mit Tofu, das Garen von Reis oder die Herstellung von Gewürzmischungen gezeigt.

Im Rezeptteil schließlich reichen die Köstlichkeiten von „Pakorras mit zweierlei Saucen“ über „Fischfilets im Bananenblatt“, „Pfannengerührtem Hähnchen mit Minze und Frühlingszwiebeln“ oder „Frittierten Reismudeln mit Pak Choi und Garnelen“ bis hin zu „Flambierten Bananen“. Bei den beschriebenen Gerichten handelt es sich entweder um Originalrezepte oder interessante moderne Variationen der asiatischen Küche, kreierte von bekannten Spitzenköchen. Spezielle farblich hervorgehobene und locker ins Buch eingestreute zusätzliche Themenseiten über den Wok, Marinaden und Dips, Chutneys oder Asiatisches Fondue runden das Handbuch ab.