

Presseinformation

Das TEUBNER Handbuch Saucen

Von Aioli bis Zitronensauce

TEUBNER Sonderleistung
448 Seiten mit etwa 900 Farbfotos
Format 16 x 21,5 cm
Hardcover
25,- € (D) / 25,70 € (A) / 43,80 sFr
ISBN (10): 3-8338-0161-1
ISBN (13) 978-3-8338-0161-7
Auslieferung: März 2006

Von Aioli bis Zitronensauce – das Geheimnis guter Saucen und Fonds

Ob Seezungenfilet mit Champagnersauce oder knackiger Chicorée mit Steinpilzvinaigrette, vielen Gerichten verleiht erst die Sauce das berühmte Tüpfelchen auf dem „i“. Doch jedem noch so erfahrenen Koch ist schon einmal die Hollandaise geronnen oder die Béchamel klumpig geraten! Darum widmet TEUBNER den dritten Band seiner erfolgreichen Handbuch-Reihe dieser Königsdisziplin der Kochkunst. Kompakt und geschmackvoll in Szene gesetzt bietet **Das TEUBNER Handbuch Saucen** auf fast 450 Seiten Basiswissen, Küchenpraxis sowie klassische und innovative Rezepte rund ums Thema.

Angefangen bei beliebten Grundsaucen und bewährten Klassikern wie Weinschaumsauce oder Sauce hollandaise bis hin zu köstlichen Neukreationen wie Rotwein-Fenchel-Sauce zu Heilbutt bietet das Buch über 160 Saucen- und Dressingvarianten. Ob zu Fleisch, Wild, Geflügel, Seafood, Teigwaren, Gemüse, Salat oder Süßspeise – hier ist garantiert das passende Saucen-Rezept dabei! Die Arbeitsschritte werden anschaulich Schritt für Schritt in Bild und Text vorgestellt. Ein Leitsystem mit unterschiedlichen Hintergrundfarben für jedes Kapitel unterstützt den Leser bei der schnellen Orientierung.

Bewährt fundiert und reich bebildert präsentiert **Das TEUBNER Handbuch Saucen** alles Wissenswerte zu den Grundlagen der Saucenherstellung: Wichtige Zutaten wie Gemüse, Kräuter, Gewürze, Fette und Öle werden ausführlich erläutert, die verschiedenen Möglichkeiten der Saucenbindung und die Herstellung wichtiger Fonds und Jus präsentiert. Eine praktische Übersicht zeigt dem Leser, welche Sauce am besten zu welchem Gericht passt. Der abschließende Gesamtüberblick über die besten Küchenutensilien rundet das Handbuch ab. Und wenn doch einmal etwas schief gehen sollte, kommen die Extra-Tipps aus der Pannen-Hilfe zum Einsatz.