

Presseinformation

Beate Mari Jahnke

Japan

Reihe: GU KüchenRatgeber

Umfang: 64 Seiten, mit ca. 55 Fotos

Format: 16,5 x 20 cm, Klappenbroschur

Preis: 9,99 € (D)/10,30 € (A)/13,50 sFr

ISBN: 978-3-8338-6876-4

Erscheinungsdatum: Februar 2019

 Auch als
eBook
erhältlich.



Der einfachste Einstieg in die original japanische Küche

Z-ehn Zutaten, e-ntspanntes Rangehen an die Sache und eine n-atürliche Zubereitung: Das neue Küchen-Z-e-n heißt *Japan* von GU und löst wie alle KüchenRatgeber das Versprechen ein, auch Einsteigern schnelle Erfolgserlebnisse bei angesagten Kochtrends zu schenken. Ramen und Mochi selber machen, geschickt mit Miso und Dashi würzen, Reis so duftig und Fleisch, Fisch und Tofu so perfekt zu garen wie in Japan: Das gelingt mit den Step-by-Step-Fotos und Tipps zu Grundtechniken und Würzmitteln garantiert allen Anfängern, die neugierig sind auf die gesunde Küche aus Fernost. Die Rezepte für Beilagen, Suppen, Saucen, Reis-, Nudel-, Fisch-, Fleischgerichte und Desserts basieren jeweils auf höchstens zehn Zutaten. Spinat mit Sesam, Gerolltes Omelette, Tofu-Hackfleischbällchen in Teriyakisaucen, Schweinefleisch mit Ingwer, Tofu-Bananen-Mousse oder Klebreis-Küchlein entschleunigen den Küchenalltag und machen auch Einsteigern Appetit auf authentisch entspannten Japangenuß.

Beate Mari Jahnke ist halb Japanerin, halb Deutsche und bloggt auf <https://mari-to-ka-zuo.blogspot.com/> gerne über japanisches Gebäck, aber auch über deutsche und japanische Alltagsküche. Studiert hat sie Luft- und Raumfahrttechnik, mittlerweile arbeitet sie aber als Übersetzerin, in erster Linie von japanischen Anime-Filmen.