

Presseinformation

Matthias F. Mangold

Heißluft-Fritteuse

Reihe: GU Küchenratgeber

Umfang: 64 Seiten, mit ca. 60 Farbfotos

Format: 16,5 x 20 cm, Softcover mit Klappen

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

ISBN: 978-3-8338-6799-6

Erscheinungstermin: August 2018

 Auch als
eBook
erhältlich.



Knusprig Frittiertes – das geht nur im Duo Fritteuse plus jede Menge Fett? Falsch! Mit der revolutionären Heißluft-Fritteuse können Pommes, Schnitzel und Co. viel kalorienärmer und gesünder als gewohnt zubereitet werden. Denn anstatt mit reichlich Öl oder Fett arbeitet dieses Küchenwunder mit heißer Luft, wodurch beim Frittieren 80% des Fettes eingespart werden. Und nicht nur das: Die Multifunktions-Fritteuse kann auch backen, braten, dünsten und grillen! Dadurch lassen sich viele Arten von Gerichten zubereiten: Vorspeisen, Hauptgerichte und Snacks, aber auch Süßes. Das Ergebnis: Knuspriger Genuss fast ohne Fett, aber mit umso mehr Geschmack, denn durch die schonende Zubereitung bleiben Vitamine und Aromen optimal erhalten. Besonders hilfreich: Im neuen GU-KüchenRatgeber Heißluft-Fritteuse wird alles Wichtige Schritt für Schritt in Steps gezeigt – und ist auf den Klappen jederzeit im Blick! Ein weiterer angenehmer Nebeneffekt: Die Küche riecht nicht mehr tagelang nach Frittenbude.

Matthias F. Mangold, freier Foodjournalist (FEC-Mitglied), betreibt die erfolgreiche Kochschule »genusstur« und bietet Weinseminare und -touren an. Außerdem sitzt er seit Juli 2017 in der Jury der ZDF-Kochshow »Stadt, Land, lecker – Das Duell der Köche« mit Johann Lafer, Nelson Müller und Alexander Herrmann. Kochbücher hat er bereits in verschiedenen Verlagen veröffentlicht, bei GU Deutsche Küche neu entdeckt, Das Prinzip Kochen sowie den Küchenratgeber Orientküche.