

Kurztext

Katrin Wittmann / Bernd Arold / Ingo Bockler / Udo Einenkel /
Max Faber / Sebastian Frank / Michael Kreiling / Manuel Reheis
/ Andreas Schweiger / Klaus Velten / Markus Herbicht

Dämpfen und Sous-vide

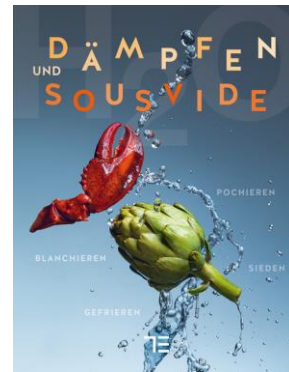
Sieden, Pochieren, Blanchieren, Gefrieren

340 Seiten, mit ca. 700 Farbfotos

Format: 22,5 x 29,5 cm, Pappband

99,90 € (D) / 102,70 € (A) / 134,00 CHF (SFr.)

ISBN: 978-3-8338-4572-7



Wir verraten ein Geheimnis: Auch Profis kochen nur mit Wasser! Sous-vidé, Pochieren oder der neueste Trend Dampfgaren - aus dem Wasser kommt der höchste Genuss. Voraussetzung ist nur eines: Hintergrundwissen! Denn mit Wasser lässt sich phänomenal kochen - in allen Temperaturstufen. Zu jeder Temperatur gibt's die passende Garmethode, in diesem Buch physikalisch genau erklärt: Warum wird Rinderfilet mit Sous Vide unvergleichlich zart? Bei welcher Temperatur wird die Sabayon besonders luftig? Und warum bleibt Brokkoli nur in ungesalzenem Wasser knackig grün? Dieser neue TEUBNER Titel führt mit detaillierten Stepanleitungen durch die Arbeitsschritte und gibt mit atemberaubenden Bildern einen faszinierenden Einblick in jeden Kochvorgang. Mit diesen Grundlagen geht es zur Kür: Grandiose Spitzenkochrezepte von einfach bis anspruchsvoll, bei denen garantiert jedem das Wasser im Mund zusammenläuft.

GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Grillparzerstraße 12, 81675 München

Internet: www.gu.de, www.graefe-und-unzer.de

Text und Abbildung können Sie honorarfrei zur Bewerbung der Titel in Ihrem Shop verwenden.