

Kurztext

Das große Buch der Saucen

320 Seiten, mit ca. 600 Farbfotos

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

69,90 € (D) / 71,90 € (A) / 93,00 CHF (SFr.)

ISBN: 978-3-8338-1592-8



Saucen sind die Königsdisziplin in der Küche und für Profis ebenso wie für Hobbyköche eine echte Herausforderung. Saucen machen ein einfaches Gericht zu einem raffinierten Gaumenschmaus und runden besondere Gerichte hervorragend ab. Wichtig ist, dass es die richtige Sauce ist - und dass sie gelingt. Für das Gelingen klassischer Saucen, aber auch für die Umsetzung eigener Saucenkreationen ist Einiges an Grundwissen und küchentechnischem Know-how notwendig. Das große Buch der Saucen, DAS umfassende und opulente TEUBNER Standardwerk, liefert mit seiner einzigartigen Verbindung von Warenkunde, Küchenpraxis und Rezepten Informationen und Anregungen für die Saucenküche. Den optischen und kulinarischen Höhepunkt des Buches bildet dabei der Rezeptteil, in dem 14 Spitzenköche aus Deutschland, und Österreich über 100 neue, raffinierte Rezepte vorstellen und ihre Tipps und Tricks aus der Profiküche verraten.