

Kurztext

Teubner

Das große Buch vom Fleisch

360 Seiten, mit ca. 500 Farbfotos

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

79,90 € (D) / 82,20 € (A) / 107,00 CHF (SFr.)

ISBN: 978-3-8338-5778-2



Inhaltlich und optisch für Profis und leidenschaftliche Hobbyköche maßgeschneidert, gliedert sich das neue 360-Seiten-Megawerk zum Top-Thema FLEISCH in zwei Teile. Zunächst die Theorie - profund das Küchenwissen, top-aktuell die Trends, umfassend die Küchenpraxis. Auf Standardwerk-Niveau das Fachwissen zu Fleischqualität, Einkauf, Lagerung, deutsche Schnitte und internationale Cuts, professionelle Vor- und Zubereitungsmethoden: Alles up to date, perfekt in Wort und Bild für die eigene Küchenpraxis aufbereitet. So ist es leicht, sich an den genialen Kreationen der Spitzenköche zu versuchen: Pot-eu-feu mit Lamm-Ossobuco, Wurzelgemüse und Gremolata, Solomillo auf krossem Taco-Gemüse oder ein Tafelspitzsavarin. Gegliedert nach 8 Zubereitungsmethoden von Sous-vide bis Grillen & Smoken sind hier Zeitloses, Experimentelles und Workshops versammelt. Nur eins von vielen Highlights: Das perfekte Steak. Kompromisslos in hochwertiger Ausstattung. Fleisch in Premiumform.

Die Übersicht der Bezugsquellen für Fleisch in diesem Buch kann unter www.gu.de/teubner-fleisch-bezugsquellen eingesehen werden.