

Presseinformation

Kaoru Iriyama

Kochen wie in Japan

Umfang: 144 Seiten, mit ca. 120 Fotos
Format: 18,5 x 24,2 cm
Preis: 17,99 € (D)/ 18,50 € (A)/ 24,50 sFr
ISBN: 978-3-8338-7304-1
Erscheinungsdatum: Mai 2020

 Auch als
eBook
erhältlich.



Hier schmeckt's original: Landestypische Lieblingsgerichte, einfach nachzukochen

Japanische Küche – klar, das bedeutet Sushi, Ramen, Matcha-Desserts ... aber noch so viel mehr! Egal, ob Japanreisender oder Restaurantbesucher – wer einmal original japanisches Essen probiert hat, schwärmt von wunderschön angerichteten Gerichten, die den unverfälschten Geschmack der Zutaten unterstreichen. Ein wahres Fest für Auge und Gaumen! Um dieses kulinarische Erlebnis zu genießen, müssen Sie aber nicht nach Japan reisen: Autorin Kaoru Iriyama zeigt in **Kochen wie in Japan**, wie Sie mit wenigen Zutaten aus dem Asiamarkt Miso-Suppe oder Sobanudeln, Teriyaki-Lachs oder Tempura auch zu Hause ganz einfach zubereiten können. Und wer Sushi, Algensalat oder japanischen Hotpot ab jetzt zu Hause genießen möchte, findet auch dafür die passenden Einsteiger-Rezepte. Auch für Anime- und Manga-Fans ist gesorgt: Onigiri, Gyoza und Okonomiyaki bringen den Japan-Kult direkt auf den Teller! Fast so gut wie eine Reise ins Land der aufgehenden Sonne ...

Kaoru Iriyama, geboren und aufgewachsen in Tokyo, studierte in Berlin Politikwissenschaften. Die japanische Kochkunst erlernte sie bei Koyama Hirohisa, Großmeister der japanischen Küche, in Tokyo. Jetzt lebt sie wieder in Berlin und fungiert als Botschafterin der japanischen Küche in Deutschland: Sie gibt Kochkurse und berät Restaurants, begleitet Dreharbeiten zu Sendungen über die japanische Küche und erstellt kulinarische Inhalte für namhafte Unternehmen von Panasonic bis Porsche, von Edeka bis zum ZDF. Auch auf YouTube kann man sie beim Kochen ihrer japanischen Spezialitäten erleben – in den YumTamTam-Videos von Edeka.