

## Presseinformation

---

Peter Wagner

### **Sous-Vide**

Gekonnt kochen

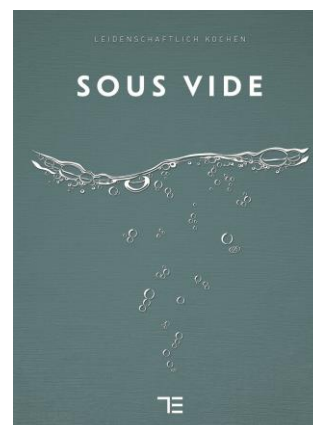
Umfang: 19,3 x 26,5 cm

Format: 192 Seiten, mit ca. 150 Fotos

Preis: 34 € (D) / 35 € (A) / 46,90 SFr

ISBN: 978-3-8338-7414-7

Erscheinungstermin: April 2020



**Sous-Vide kann jeder! Ob Low- oder Hightech – mit jedem Equipment gekonnt und raffiniert umsetzen.**

Garen unter Vakuum ist eine geniale Zubereitungsmethode aus der Spitzengastronomie. Mittlerweile gibt es dazu einiges an Equipment – vom Lowtech-Doppelzipf-Beutel bis zum Hightech-Kammervakuumierer – das, gekonnt eingesetzt, immer zum perfekten Ergebnis führt: Fleisch mit idealer Kerntemperatur, Fisch mit perfekter Konsistenz und Spargel mit intensivem Aroma. Das Sous-Vide-Produkt kann entweder sofort mit Beilagen und Sauce oder nochmal kurz angebraten (Stichwort: Reverse-Garen) und dann serviert werden. Wichtig sind hier bestes Know-how als Grundlage und ausgewählte Profi-Rezepte als verlockende Inspiration für eigene Kreationen. Der Titel **TEUBNER Sous-Vide** bietet das Know-how für die Verwendung des vielfältigen Angebotes an Sous-Vide-Equipment und zeigt den gekonnten Einsatz von Low- bis Hightech-Equipment für ein perfektes Ergebnis.