

Kurztext

TEUBNER Messer

288 Seiten, mit ca. 350 Farbfotos

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

129,00 € (D) / 132,70 € (A) / 162,00 CHF (SFr.)

ISBN: 978-3-8338-3846-0



Kochmesser sind nicht nur alltägliches Werkzeug, sondern auch Kultobjekte. Profiköche schwören auf ihr spezielles Lieblingsmesser und auch immer mehr ambitionierte Hobbyköche gönnen sich den Luxus eines oder mehrerer richtig teuren Messer. TEUBNER Messer ist das neue faszinierende Standardwerk zum Thema. Es zeigt die scharfen Küchenklingen zum ersten Mal in ihrer ganzen Bandbreite: opulent und brillant bebildert erzählt das Werk spannende Geschichten über Ursprung, Herstellung und Verwendung verschiedenster Kochmesser weltweit. Besonders interessant für Hobbyköche sind die 30 Schneidetechniken mit den dazu passenden Rezepten von TEUBNER Spitzenköchen, mit denen man sofort loslegen kann: sei es, um Zwiebeln endlich wie ein Profi zu schneiden oder Sashimi mit einem japanischen Yanagiba-Messer fachgerecht zuzubereiten. Das alles wird durch die zahlreichen anschaulichen Stepfotos ganz einfach umsetzbar - natürlich nur mit einem richtig scharfen Messer.