

(Download pdf ebook) Geschmack entscheidet - Meine auergewhnliche Aromenkche. Mit einem Vorwort von Alain Ducasse

Geschmack entscheidet - Meine auergewhnliche Aromenkche. Mit einem Vorwort von Alain Ducasse

Von Angelo Sosa

ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #550833 in BcherVerffentlicht am: 2013-08-27Format:
RestexemplarEinband: Gebundene Ausgabe208 Seiten | File size: 23.Mb

Von Angelo Sosa : Geschmack entscheidet - Meine auergewhnliche Aromenkche. Mit einem Vorwort von Alain Ducasse before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Geschmack

entscheidet - Meine außergewöhnliche Aromenkche. Mit einem Vorwort von Alain Ducasse:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Best
cookbook everVon Martin SulkowskiEins von 2 Kochbüchern, die man haben mussInteressante Ideen, einfache
anleitungenViel zum lernen und ausprobierenKulinarische EntdeckungsreiseSuper6 von 7 Kunden fanden die folgende
Rezension hilfreich. Kochen nach 9 Geschmacksrichtungen harmonisch im DreiklangVon RJ + YDJGeschmack
entscheidet von Angelo Sosa, erschienen im Thorbecke Verlag ist ein Kochbuch nach neuen Regeln.Nicht Vorspeise,
Hauptgericht, Dessert legen die Rezepte fest. Angelo Sosa bestimmt seine Gerichte nach den Aromen die er gekonnt
kombiniert und teilt sie nach Geschmacksrichtungen ein.Er stellt die Gerichte in einen Dreiklang von Aromen, die
seiner Meinung nach ein Gericht brauchen um wirklich zu funktionieren.Drei Komponenten stehen im Zentrum der
Aufmerksamkeit eines Rezeptes. Wie Tomatensuppe mit Curry-Schlagsahne, die seinen Tomaten im Vordergrund mit
leichter Säure, bekommen scharfe durch Ingwer und Knoblauch.Während die Hauptgeschmacksrichtung also Säure ist,
ergänzen die anderen Zutaten den Dreiklang der Aromen und machen das Gericht komplexer und interessanter.Angelo
Sosa, der im Laufe seiner Karriere auch bei Jean-Georges Vongerichten in dessen 4 Sterne Restaurantküche in New
York arbeitete, hat dort das Jonglieren mit Aromen gelernt.Vongerichtens Küche basiert auf der französischen
Sterneküche, inspiriert von asiatischen Einflüssen und Zutaten.Die Vielfalt der Aromen haben ihn so in den Bann
gezogen dass er selbst eine Reise durch Asien unternahm, um exotische Zutaten in ihrer authentischen Form zu
kosten.Fasziniert von dem Geschmack, dem Duft einer Zutat kombiniert er diese mit anderen meist entgegengesetzten
Aromen. So entwickelte er eine Herangehensweise für neue Rezepte.Entstanden sind Gerichte wie:- Saigon-Burger mit
Ingwer und Thai-Basilikum-Mayonnaise- Gebackener Butternut-Kürbis mit Würzkaramell- Wassermelonenwürfel mit
Thymian- Tostones in Knoblauchöl mit Lorbeersalz- Scharfe Zwiebelringe mit Togarashi-Salz- Frittiertes Speck mit
Ahornsirup- Sloppy Joe auf vietnamesische Art- Gebratene Entenbrust mit Pancetta und Kreuzkümmel-Zwiebel-
Marmelade- Gegrillter Tofu in Ponzu-Marinade mit knusprigen Schalotten- Scharf gebratenes Rindfleisch in Salat-
Wraps mit eingelegten Karotten- Limonade mit Thai-Basilikum und Kreuzkümmel- Knusprige Frühjahrsrollen mit
Orangensauce- Bombay-Fisch-Tacosund vielen weiteren köstlichen Rezepten.Alle Rezepte sind gut beschrieben mit der
ausführlichen Erklärung wie sich maximaler Geschmack aus Kräutern und Gewürzen entlocken lässt.Die hochwertige
Aufmachung des Einbandes mit mattiertem Umschlag in außergewöhnlichem Format finde ich sehr ansprechend.Eine
tolle Gestaltung des Buches von Angelo Sosa und Suzanne Lenzer mit appetitlichen Fotos von William Brinson
runden alles perfekt ab.Ich finde Geschmack entscheidet! ein absolut gelungenes Kochbuch mit vielen inspirierenden
und köstlichen Rezepten, die mal aus einer ganz anderen Sichtweise behandelt werden. Ein beeindruckendes Buch,
empfehlenswert!0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Tolles Buch, klare Kaufempfehlung!Von
TospoEin tolles Buch, unbedingte Kaufempfehlung. Tolle Rezepte und ein schöner Einblick in die euro-asiatische
Küche. Mit diesen Zutaten und Einsichten macht das Experimentieren erst richtig Spaß.

ProduktbeschreibungFernsehkoch Angelo Sosa ist ein Meister der Aromen. Er kombiniert dabei Zutaten, die niemand
sonst so zusammenstellen würde, mit unglaublichem Erfolg: Hähnchen mariniert in Sojasauce mit Teeblättern oder Seine
Tomatensuppe mit Curry-Schlagsahne sind gleichermaßen vertraut und überraschend, aber in jedem Fall unglaublich
köstlich.Die Methode ist ganz einfach: Im Zentrum stehen die Zutaten, und Angelo zeigt, wie sich jede von ihnen durch
eine von neun Geschmacksrichtungen charakterisieren lässt: süß, salzig, rauchig, bitter, sauer, umami, scharf, erdig und
nussig. Angelo mischt und kombiniert ganz nach seinem Gusto und gibt Ihnen als hilfreiches Werkzeug eine
Geschmackskarte an die Hand. // Auf dieser Grundlage können Sie eigentlich alles kochen. Jedes Rezept wird Ihre
Geschmacksnerven kitzeln und Sie dazu einladen, in der Küche noch unternehmungslustiger zu werden. Probieren Sie
es aus!

KurzbeschreibungFernsehkoch Angelo Sosa ist ein Meister der Aromen. Er kombiniert dabei Zutaten, die niemand
sonst so zusammenstellen würde, mit unglaublichem Erfolg: Hähnchen mariniert in Sojasauce mit Teeblättern oder Seine
Tomatensuppe mit Curry-Schlagsahne sind gleichermaßen vertraut und überraschend, aber in jedem Fall unglaublich
köstlich. Die Methode ist ganz einfach: Im Zentrum stehen die Zutaten, und Angelo zeigt, wie sich jede von ihnen
durch eine von neun Geschmacksrichtungen charakterisieren lässt: süß, salzig, rauchig, bitter, sauer, umami, scharf, erdig
und nussig. Angelo mischt und kombiniert ganz nach seinem Gusto und gibt Ihnen als hilfreiches Werkzeug eine
Geschmackskarte an die Hand. Auf dieser Grundlage können Sie eigentlich alles kochen. Jedes Rezept wird Ihre
Geschmacksnerven kitzeln und Sie dazu einladen, in der Küche noch unternehmungslustiger zu werden. Probieren Sie
es aus!