

(Library ebook) Getreide Korn. Das Standardwerk

Getreide Korn. Das Standardwerk

Von Renate Kissel, Rafael Pranschke

*Download PDF / ePub / DOC / audiobook / ebooks



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #112232 in BcherVerffentlicht am: 2013-09-30Abmessungen: 10.59 x 1.06b x 8.86l, Einband: Gebundene Ausgabe256 Seiten | File size: 66.Mb

Von Renate Kissel, Rafael Pranschke : Getreide Korn. Das Standardwerk before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Getreide Korn. Das Standardwerk:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. tolles informatiefes GetreidekochbuchVon Hartmann Irmabersichtlich und sehr gut beschrieben, auch der Rezeptteil ist super einfach beschrieben und mit tollen Bildern versehen, es werden alte wie tglich bekannte Krner zweckmig erklrt15 von 20 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Titel ist irrefhrendVon vollmilch2001Wenn ich im Titel lese "Getreide und Korn - Das Standardwerk" gehe ich davon aus, da sich dieses Buch enzyklopdisch und (populr-) wissenschaftlich mit Getreidesorten beschftigt. Das ist leider nicht der Fall. Leider werden Getreide- und Pseudogetreidesorten nur auf ca. 30 Seiten abgehandelt, der dicke Rest des Buches flt sich mit Rezepten, die sicherlich nicht schlecht sind, aber relativ wenig mit den Thema zu tun haben.15 von 20 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Augen- und Gaumenschmaus: harmonisch gestaltetes Buch mit leckeren RezeptenVon Johanna aus KasselDies Buch hat tatschlich das Zeug ein Standardwerk zu werden. Sehr umfassend wird ber die bekanntesten Krner informiert. In einem groe Rezeptteil werden abwechslungsreiche Gerichte, Vegetarisch, mit Fleisch und Fisch

vorge stellt und durch viele schne Fotos zum optischem Genuss. In der Einleitung erklrt die Autorin Renate Kissel, warum es so wichtig ist, Getreide in allen Varianten zu sich zu nehmen: als ganzes Korn, gemahlen und als Keimling. Die Warenkunde beschreibt dann die bekannten Getreide-Arten, wie Weizen und Roggen, aber auch die Pseudo-Getreide. Aber auch die wieder entdeckte Krner, wie z. B. der Emmer haben einen festen Platz in diesem schn gestalteten Buch. Jeweils wird das Korn vorge stellt und die Kchenpraxis dazu. Wird ein Getreide bearbeitet oder vermahlen, dann kann daraus Mehl, Dunst, Grie, Schrot, Grtze, Graupen und Flocken entstehen. Bereits hier finden sich mit vielen schnen Fotos diese Unterschiede dargestellt. In der Liste fehlt mir etwas der Hanf, der ja ernhrungsphysiologisch ein sehr wertvolles Korn darstellt. Der Rezeptteil beginnt mit dem Frhstck, gefolgt von Knabbereien, Salaten und Suppen fr Zwischendurch. Es folgt ein "Hauch von Meer": Meeresfrchte und Fisch; ein Fleischkapitel, ein groes Kapitel fr Vegetarisches und ein super Dessert Kapitel, der krnende Abschluss. Die vielen farbigen Fotos von Rafael Pranschke runden das Buch ab. Man hat den Eindruck, dass Autorin und Fotograf (und Mitautor) sich gut ergnzt haben, und eine Harmonie sich durch das ganze Buch zieht. Ich habe die Quinoa-Aufstriche und den Grnkern mehrfach nachgezaubert, sehr lecker und die Zeitangaben waren fr mich passend. Alle Quinoa-Dipps gemacht sind fest in unserem wchentlichen Speiseplan gelandet, hier greift immer jeder aus unserer Familie gut zu. Die Dipps halten auch mehrere Tage. Heute gab es die gerucherte Grnkernsuppe mit geruchertem Lachs, auch gut. Insgesamt bin ich begeistert von der Vielfalt der Krnerrezepte , auf jeden Fall 5 Punkte.

Kurzbeschreibung Jetzt nur EUR 14,99* statt frher EUR 29,99*) Neuer gebundener Verlagspreis Getreide fr Genieer der neue Kchentrend Krner sind das neue Power-Genuss-Lebensmittel. Schon die Inkas schtzten sie und wir entdecken gerade unsere alten Getreidesorten wieder. Sie sind leicht zu verarbeiten und doch vielfltig einsetzbar. Sie knnen das glutenfreie Leben erleichtern oder einfach nur toll schmecken. Ob als ganzes Korn oder geschrotet, ob Dinkel oder Hirse, Mais oder Hartweizen, Quinoa oder Amarant Probieren Sie das Kstlich-Krnliche in Ihrer Kche! Inhaltsverzeichnis Einleitung - Das inhaltsreiche Getreidekorn Warenkunde Weizen Vom vollen Korn zu Schrot und mehr Die Vermahlung von Getreide Bulgur, Couscous, Kamut Dinkel Emmer Einkorn Roggen Hafer Gerste Hirse Getreide lagern und bearbeiten Pseudogetreide Quinoa, Canihua, Buchweizen, Chiasamen, Amarant u.v.m. Reis Mais Rezepte Zum Frhstck - Msli und mehr Fr Zwischendurch - Knabbereien, Salate, Suppen Ein Hauch von Meer - Fisch und Meeresfrchte Fleisch und Getreide - Geflgel, Schwein, Rind, Lamm, Wild Neue Klassiker - fr Vegetarier Das Beste zum Schluss - Desserts Rezeptregister Scharegister ber den Autor und weitere Mitwirkende Als Kochbuch- und Reisebuchautorin verffentlicht Renate Kissel seit 25 Jahren erfolgreiche Bcher in namhaften Verlagen. Ihre Erfahrungen im Schuldienst sowie als Kchin und Hotelfachfrau waren dafr eine gute Grundlage. Einige Arbeiten haben nationale und internationale Auszeichnungen erhalten. Seit 2000 ist Renate Kissel Mitglied der Jury der Gastronomischen Akademie Deutschlands. Rafael Pranschke, ditetisch geschulter Koch nach der deutschen Gesellschaft fr Ernhrung (DGE), unterrichtete fnf Jahre als Dozent an der Fachschule fr Gastronomie in Kln. Seit acht Jahren arbeitet er als freier Foodstylist und hat sich inzwischen auch selbst erfolgreich der Foodfotografie gewidmet. Im Christian Verlag sind bereits verschiedene Bcher von ihm erschienen.