

Gut gekocht!: Das Grundkochbuch

Von Cornelia Schinharl

audiobook | *ebooks | Download PDF | ePub | DOC



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #381668 in BcherVerffentlicht am: 2010-08-07Abmessungen: 10.63 x .79b x 9.25l, Einband: Gebundene Ausgabe240 Seiten | File size: 60.Mb

Von Cornelia Schinharl : Gut gekocht!: Das Grundkochbuch before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Gut gekocht!: Das Grundkochbuch:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen4 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Gut gekocht! Das Grundkochbuch?Von Matthias Proske"Gut gekocht! Das Grundkochbuch: Gut gezeigt was wichtig ist" - so zumindest lautet der Titel dieses Buches. Allerdings weckt es fr mich damit doch einige falsche Erwartungen an die avisierte Zielgruppe von kompletten "Kchen-Neulingen". Zumindest wrde ich bei diesem Titel einmal voraussetzen, dass die meisten Kufer bisher wohl eher selten bis gar nicht in der Kche gestanden und gekocht haben.Es ist durchaus lblich in dem sehr ansprechend gestalteten Kochbuch auch weiterfhrende Dinge zu beleuchten und auch etwas komplexere Gerichte vorzustellen, allerdings leiden fr mich die Grundlagen darunter zu sehr. Zum Beispiel werden Themen wie "Was brauche ich an Kochwerkzeug?" zu wenig beleuchtet. Zwar ist es auch mglich ohne teure Markengerte gutes Essen zu Kochen, ob es denn immer viel Spa macht angebrannte Reste vom Topf- und Pfannenboden zu kratzen ist aber eine andere Frage.Und hier sollte ein Kochbuch, welches sich an "blutige" Anfnger richtet, beginnen. Wenigstens 1-2 scharfe Messer samt Schneidunterlage, eine Pfanne und 2-3 gute Tpfе sind nun mal Pflicht, leider aber eben nicht selbstverstndlich.Die Strukturierung des Buches ist ein zweiseitiges Schwert. Auf der einen Seite ist die Sortierung nach "Grundnahrungsmitteln" durchaus praktisch, allerdings wei man bei umfangreicheren Gerichten spter nicht mehr wirklich, unter welchem Punkt man das entsprechende Rezept denn suchen sollte. Und auch einige Grundlagen fr "schnelles Essen" wren als Start gnstig gewesen. Es ist nun einmal so, dass viele heute wenig Zeit zum Kochen haben uns gerade wenn man erst beginnt zu Kochen, dauert vieles lnger.So wren fr mich Rezepte la "Nudeln mit Tomatensauce" oder andere Klassiker als Einstieg gut gewesen. Denn auch diese knnen mit ein paar kleinen Tricks und den richtigen Zutaten in wenigen Minuten ein schmackhaftes Essen ergeben

und werden von Vielen am Ende (genau deswegen) doch fter gekocht als die meisten Rezepte aus "irgendeinem Kochbuch". Auch finde ich wieder einmal schade, dass fast immer nur gesagt das es so oder so besser geht, aber nicht warum. So ist der Lerneffekt fr mich geringer. Positiv anmerken muss man aber, dass es praktisch keine groen fachlichen Fehler im Buch gibt. Die meisten Dinge die ich bemngeln wrde wren wohl eher "Glaubensfragen" wenn es um das Thema Kochen geht. Fazit: Ein nettes Buch in moderner und gelungener Aufmachung, fr mich allerdings etwas an der Zielgruppe vorbei geschrammt. Fr "echte" Anfnger bleiben zu viele Fragen offen und fr erfahrene "Lffelschwinger" sind wohl zu viele Grundlagen enthalten, die man sich bereits angeeignet oder angelesen hat und so das Buch wiederum unnutig aufblhen. Fr All' diejenigen unter uns, die sich zwischen diesen beiden Stufen aufhalten und auch einige "erweiterte Grundlagen" nochmal festigen wollen: ein gutes Buch. 1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Gut gemacht! Von Druss "Gut gekocht!" kommt als groformatiges, broschiertes Buch mit 240 Seiten daher. Es ist durchgehend bebildert und handwerklich sehr ansprechend gemacht. "Gut gekocht!" will ein Grundkochbuch sein, das Basiswissen rund um das Kochen vermittelt. Die Autorin spannt dabei einen weiten Bogen von Suppen ber Omelettes hin zu Kartoffelzubereitung und Fleischgerichten. Durchgngig gibt es dazu zahlreiche Rezepte. Einen Schwerpunkt des Buches bildet die Darstellung grundlegender Kchentechniken und die Vermittlung von Hintergrundwissen in der begleitend auftauchenden Rubrik "Was wirklich wichtig ist". "Gut gekocht!" liefert insgesamt betrachtet eigentlich nichts Neues. Dennoch ist der Gedankenansatz, eine Sammlung von Grundwissen fr Kochanfnger zu schaffen, durchaus interessant. Diese Idee ist zwar grundstzlich nicht neu (siehe Gromutters Kochschule oder Dr Oetker Teil 1 bis endlos), stellt sich hier aber in zeitlich aktueller und angepasster Form vor. Das Buch wirkt ungezwungen, verbreitet keine Kchendogmen und hlt zahlreiche Tips nicht nur fr Einsteiger bereit. Selbstverstndlich kann und will das Werk keine vollstndige Kochschule sein. Die Autorin musste sich inhaltlich beschrnken, um den Rahmen nicht zu sprengen. Dieses macht sich natrlich bei den Rezepten bemerkbar: man kann auf 240 Seiten nicht smtliche Gerichte darstellen und das ist auch nicht notwendig. Fazit: "Gut gekocht!" ist gut gemacht! Eine kleine "Kochschule" fr Einsteiger in modernem Gewand, mit einem ganz eigenem Charme, der zum Ausprobieren verfhrt. Ein ideales Geschenk fr die ausziehenden Kinder oder fr eine Einweihungsparty. 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Gutes Kochbuch Von Gerlinde Ein Kochbuch fr die untere Gymnasialstufe des Hobbykochs. Wer schon gelernt hat, dass man fr Kartoffeln Wasser braucht und fr Spiegelei eine Pfanne mit Fett, der kann hier lernen wie man gut kocht. Was mir gefllt, ist das es themenspezifisch gegliedert ist, also z.B. Thema "Kartoffeln" und dann kommen die wichtigsten Klassiker. Die Anleitungen sind nicht kompliziert, ein Neuling kann also auf gutem Niveau einsteigen und bekommt die wichtigen Informationen im Zusammenhang mit dem Rezept - nicht erst auf einer Seite vorher, sondern im Zusammenhang. Wer sich hier durchgekocht hat, beherrscht ein gutes Niveau, um fr Familie und Gste anstndig zu kochen und dann mit komplizierteren Bchern weiterzugehen, wenn er denn will.

Kurzbeschreibung Nachkochen war gestern, ab heute heit es: Erleben und verstehen! Cornelia Schinharl erklrt anhand von klassischen und modernen Grundrezepten nicht nur wie, sondern auch warum etwas genau so gekocht wird. Alle wichtigen Erfolgsfaktoren werden in Rezepten und Bildern deutlich hervorgehoben, jeder entscheidende Schritt wird genau erklrt und gezeigt. In diesem Grundkochbuch ist man mittendrin statt nur dabei. Denn wer Grundprinzipien einmal verstanden hat, der kann richtig gut kochen. Ob einfache Alltagsgerichte oder anspruchsvolles gelingen so wirklich mhelos. Dann ist schon das Kochen fr sich, die Familie und Freunde ein echter Genuss. Ausgezeichnet mit der Silbermedaille 2011 der Gastronomischen Akademie Deutschland (GAD) ber den Autor und weitere Mitwirkende Cornelia Schinharl ist eine der erfolgreichsten Kochbuchautorinnen im deutschsprachigen Raum. Ihre kreativen Lsungen und Rezepte, ihr Schreib- und Erzhlstil machen ihre Bcher zu erfolgreichen Bestsellern.