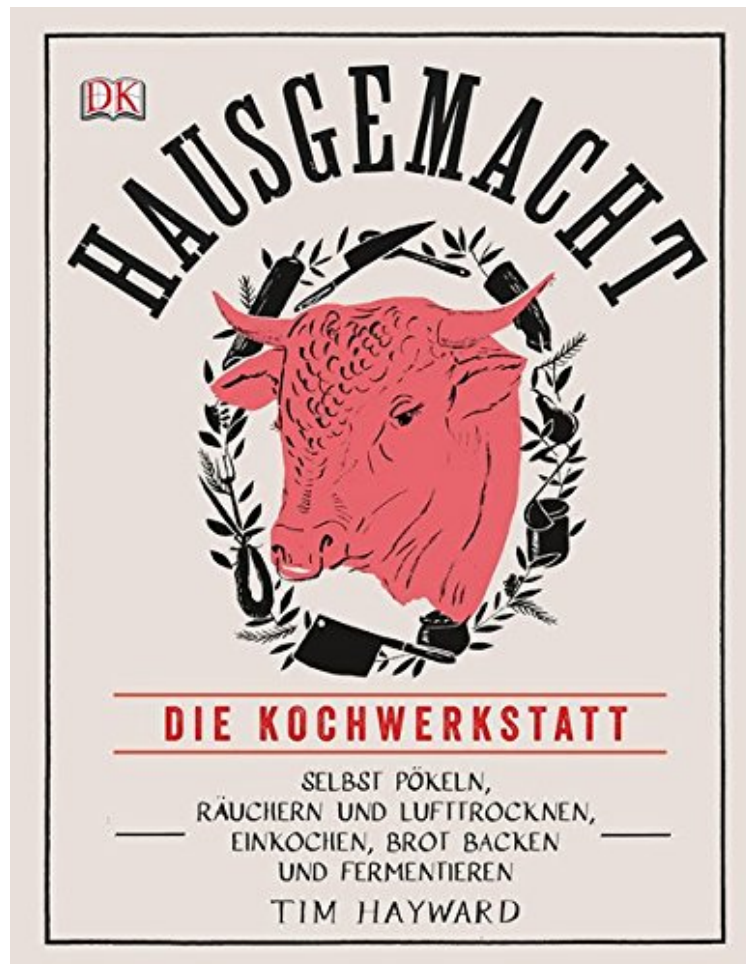


[Free download] Hausgemacht - Die Kochwerkstatt

Hausgemacht - Die Kochwerkstatt

Von Tim Hayward

**Download PDF | ePub | DOC | audiobook | ebooks*



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #261350 in BcherMarke: DK VerlagVerffentlicht am: 2014-08-22Abmessungen: 10.04 x 1.30b x 7.87l, 1.76 Pfund Einband: Gebundene Ausgabe368 Seiten | File size: 46.Mb

Von Tim Hayward : Hausgemacht - Die Kochwerkstatt before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Hausgemacht - Die Kochwerkstatt:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Super BuchVon EBFr alle die Interesse und Spa an selbstgerechten und eingemachten und haltbar machen haben. Sehr zu empfehlen. Vielseitig und einfach zum Nachmachen.4 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Basiswissen aber mit LckenVon L. BrunsIch hatte von dem Buch erwartet, dass es vor allem auf die Art und Weise wie man etwas haltbar macht eingeht und dort auch sowas wie Faustformeln fr die maximale Haltbarkeit liefert. Teilweise werden auch Aussagen hierzu getroffen, aber so wirklich konkret sind diese dann leider auch nicht. Man muss also zustzlich zu dem Buch noch einem eine Internetsuchmaschine anstrengen um die Wissenslcken zu fllen. Die Rezepte sind einfach, aber interessant und das was an Basiswissen vermittelt wird ist in Umgangssprache verfasst.

Auch die Art der Mengenangaben (keine Liter o.. nur Kg/g) gefllt mir gut. Die Tipps zum Garen eines ganzen Tiers unter Zuhilfenahme von Klappleitern halte ich fr sicherheitstechnisch grenzwertig, aber mit gesundem Menschenverstand wird man die Risiken wohl erkennen. Das Buch hat ansonsten eine klare Strukturierung und ist einfach zu lesen. Ein Tipp fr den Bezug von kleinen Mengen an Pkelsalz: Mein Metzger des Vertrauens hat mir eine kleine Menge zu einem urst gnstigen Peis abgetreten.Zusammenfassend wrde ich sagen, als Start ins Hausmacher Leben gut geeignet, vorausgesetzt man ist in der Lage die Lcken dieses Buches mit einigen Eigenrecherchen zu fllen.7 von 8 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Nach vielen immer hnlichen Kochbchern dasjenige, das mich mal wieder richtig begeistert hatVon Marc L.Ich hab sehr viel Spass an diesem Kochbuch, weil es zeigt, dass Sachen, die wir fast verlernt hatten, ganz einfach gehen: Ruchern, Pkeln, Trocknen etc. Ich kann es vor allem bei dem Preis nur empfehlen!

ProduktbeschreibungSie wollen wissen, was Sie essen? Und Sie wollen sicher sein, dass es nicht industriell mit Unmengen an Zusatzstoffen oder aus Produkten schlechter Qualitt hergestellt wurde? Ganz einfach: Machen Sie Ihr Essen selbst! In 'Hausgemacht - Die Kochwerkstatt' erfahren Sie alles, was Sie wissen mssen, wenn Sie pkeln, einlegen, ruchern, backen und fermentieren wollen. Mit detaillierten und bebilderten Anleitungen und vielen Tipps und Tricks knnen Sie sich auch als Anfnger bedenkenlos ans Selbermachen wagen! Fr ganz Mutige gibt's auch Infos zur Outdoorocke auf offenem Feuer. Das Beste: Fr selbst gerucherte Fisch- und Fleischspezialitten oder luftgetrocknete Salami, in Salz eingelegten Speck oder echtes Sauerteigbrot bentigt man weder eine Profiausrstung noch eine lange Ausbildung. Zahlreiche Rezepte wie in Salz eingelegter Speck, gerucherter Lachs oder Pflaumenmus wecken die Lust am Selbermachen. Viel Spa beim Abenteuer Kochhandwerk! Der Journalist und Fotograf Tim Hayward ist vor allem als Foodautor mit eigener Kolumne in der Financial Times und hufigen Beitrgen im Guardian bekannt. 2009 und 2011 erhielt er Awards der Guild of Food Writers in unterschiedlichen Kategorien, 2012 wurde er als Food Journalist of the Year ausgezeichnet. 2011 bernahmen Tim Hayward und seine Frau Alison die traditionsreiche Bckerei Fitzbillies in Cambridge.Illustrationen: ca. 180 Farbfotografien und zahlreiche IllustrationenFormat: 24,6 x 18,9 cmProduktform: Buch fester Einband (Hardcover)Buchpreis: DE (26,95), AT (27,80), CH (36,90)

KurzbeschreibungSie wollen wissen, was Sie essen? Und Sie wollen sicher sein, dass es nicht industriell mit Unmengen an Zusatzstoffen oder aus Produkten schlechter Qualitt hergestellt wurde? Ganz einfach: Machen Sie Ihr Essen selbst!In Hausgemacht Die Kochwerkstatt erfahren Sie alles, was Sie wissen mssen, wenn Sie pkeln, einlegen, ruchern, backen und fermentieren wollen. Mit detaillierten und bebilderten Anleitungen und vielen Tipps und Tricks knnen Sie sich auch als Anfnger bedenkenlos ans Selbermachen wagen! Fr ganz Mutige gibts auch Infos zur Outdoorocke auf offenem Feuer.Das Beste: Fr selbst gerucherte Fisch- und Fleischspezialitten oder luftgetrocknete Salami, in Salz eingelegten Speck oder echtes Sauerteigbrot bentigt man weder eine Profiausrstung noch eine lange Ausbildung. Zahlreiche Rezepte wie in Salz eingelegter Speck, gerucherter Lachs oder Pflaumenmus wecken die Lust am Selbermachen. Viel Spa beim Abenteuer Kochhandwerk!Der Journalist und Fotograf Tim Hayward ist vor allem als Foodautor mit eigener Kolumne in der Financial Times und hufigen Beitrgen im Guardian bekannt. 2009 und 2011 erhielt er Awards der Guild of Food Writers in unterschiedlichen Kategorien, 2012 wurde er als Food Journalist of the Year ausgezeichnet. 2011 bernahmen Tim Hayward und seine Frau Alison die traditionsreiche Bckerei Fitzbillies in Cambridge.