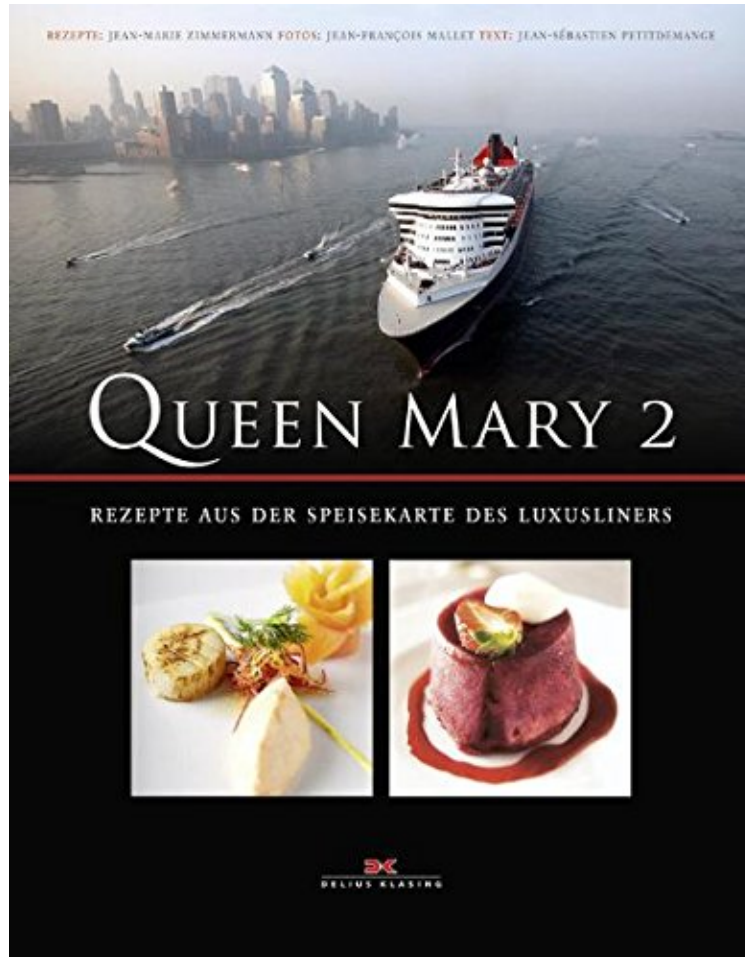


(Library ebook) Queen Mary 2: Rezepte aus der Speisekarte des Luxusliners

Queen Mary 2: Rezepte aus der Speisekarte des Luxusliners

Von Jean-Marie Zimmermann, Jean-Sbastien Petittedemange
ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #875657 in BcherVerffentlicht am: 2010-08-10Format:
RestexemplarAbmessungen: 12.95 x 1.22b x 8.15l, Einband: Gebundene Ausgabe224 Seiten | File size:
25.Mb

Von Jean-Marie Zimmermann, Jean-Sbastien Petittedemange : Queen Mary 2: Rezepte aus der Speisekarte des Luxusliners before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Queen Mary 2: Rezepte aus der Speisekarte des Luxusliners:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen4 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Hab mehr erwartetVon SeebrWenn man mit Rezepten von der Speisekarte der Queen Mary 2 titelt, dann sollte man auch viele Rezepte erwarten drfen. Das ist aber leider nicht so, denn dieses Buch besteht aus vielen Restaurantbeschreibungen und auf 223 Seiten sind nur 56 Rezepte zu finden. Die Fotos sind schn, aber fr so wenig Rezepte ist das Buch einfach zu teuer, da gibt es gibt bessere Kochbcher von Kreuzfahrtschiffen.0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Kochbuch oder Speisekarte?Von Niclas GrabowskiDas ist ein schner Bildband zu einem gnstigen Preis. Wobei genau das im Mittelpunkt steht, was fr viele Teilnehmer einer Kreuzfahrt

ohnehin der Schwerpunkt ist, nämlich das Essen an Bord. Mag die Queen Mary auch noch viele weitere Möglichkeiten zur Unterhaltung bieten, beim Essen treffen sich alle Gäste jeden Tag, und so sind die diversen Restaurants des Schiffes schon ein Höhepunkt. Und das Buch ist natürlich auch als Werbung für eine solche Reise zu sehen. Die Abschnitte des Buches, die sich nicht mit dem Thema Essen befassen, bleiben so natürlich kurz. Eine Einführung in das Thema, dann folgt eine Übersicht über die Geschichte der Reederei Cunard. Schon spannender ist dann ein besonderer Blick auf diese Geschichte in Form einer historischen Speisekarte von 1960. Um was für einen Kuchen es sich bei "Devil's Food" handelt, muss ich noch mal googlen. Nach einer allgemeinen Beschreibung der Gastronomie an Bord folgt dann der vielleicht spannendste Teil des Buches: Das Interview mit Jean-Marie Zimmermann, dem Mastermind hinter dem kulinarischen Konzept der Queen Mary 2. Hier wird nicht nur erzählt, wie das mit dem Essen an Bord gedacht ist, sondern auch mit welcher Karriere man sich für so einen Job qualifiziert. Dann folgen einige sehr schöne Photos, dann - über fast zwei Drittel des Buches - Rezepte, geordnet nach den verschiedenen Restaurants an Bord. Nun bieten diese einen guten Blick auf die Küche, die man an Bord erwarten kann. Zum Nachkochen braucht man aber viel Erfahrung, und einige Rezepte werden auch ohne die entsprechende Logistik einer Profiküche wie an Bord nicht in derselben Qualität gelingen. Insofern ist dies eben doch nicht wirklich ein Kochbuch. Aber dafür gibt es dann zu den Rezepten wunderbare Photos der Gerichte, die man auch als Inspiration für eigenes Anrichten verwenden kann. Und ja, das alles macht Lust auf eine Reise. 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Mir gefällt!!!!!! Von AndreaAlso mir gefällt das Buch gut. Nicht unbedingt als Kochbuch geeignet aber sehr für eine bevorstehende Reise auf der Queen Mary 2, man kann schon mal etwas wegtrumen. Buch im Hochglanzformat sehr schön zum Blättern, braucht man zwar nicht unbedingt macht aber viel Spaß. Also mir gefällt! Man kann sein Geld unnötiger ausgeben.

ProduktbeschreibungPetitdémangeRezepte aus der Speisekarte des Luxusliners1. Auflage 2010, 224 Seiten, 109 Farbfotos, 5 S/W Fotos, 1 farbige Abbildungen, Format 26 x 32,8 cm, gebunden mit Schutzumschlag. Als die QUEEN MARY 2 am 19. Juli 2004 wegen einer Reparatur in den Hamburger Hafen einfuhr, wurde ihre Ankunft zu einem Massenspektakel. 300 000 Menschen hatten sich zu nachtschlafender Zeit an den Ufern und auf den Kais versammelt, um dieses legendäre Schiff wenigstens einmal sehen zu können. Der Erfolg war so groß, dass Cunard beschloss, von nun an Hamburg regelmäßig anzulaufen. Wenn das Zuschauen schon spektakulär ist - wie muss man sich dann wohl erst als Passagier auf diesem Luxusliner fühlen? Von der traditionellen Eleganz und Großzügigkeit umgeben, die alle Cunard-Schiffe und dieses ganz besonders auszeichnet, von den zahlreichen Möglichkeiten, seine Freizeit zu verbringen oder einfach nur abzuschalten und weg zu sein, bis zu den besonderen Highlights des Tages - den Mahlzeiten! Dieses schwimmende Palasthotel beherbergt nicht nur das einzige Planetarium auf See und ein Spielcasino, sondern neben dem großen Speisesaal auch sieben hervorragende Restaurants, in denen man sich in kulinarischer Hinsicht selbst dann auf Weltreise begeben könnte, wenn die QUEEN MARY 2 am Kai vertut bliebe. 129 Tonnen Lebensmittel - davon allein 20 kg Kaviar, 11 Tonnen Früchte und 36 000 Eier - sowie 21 000 Liter Getränke, nicht wenige davon feinsten Wein: das sind die Mengen, die auf der QUEEN MARY 2 auf einer sechs Tage dauernden Atlantikquerung benötigt werden - kein Wunder, werden doch für eine Schokoladentorte allein 16 Eier benötigt!

KurzbeschreibungAls die QUEEN MARY 2 am 19. Juli 2004 wegen einer Reparatur in den Hamburger Hafen einfuhr, wurde ihre Ankunft zu einem Massenspektakel. 300 000 Menschen hatten sich zu nachtschlafender Zeit an den Ufern und auf den Kais versammelt, um dieses legendäre Schiff wenigstens einmal sehen zu können. Der Erfolg war so groß, dass Cunard beschloss, von nun an Hamburg regelmäßig anzulaufen. Wenn das Zuschauen schon spektakulär ist wie muss man sich dann wohl erst als Passagier auf diesem Luxusliner fühlen? Von der traditionellen Eleganz und Großzügigkeit umgeben, die alle Cunard-Schiffe und dieses ganz besonders auszeichnet, von den zahlreichen Möglichkeiten, seine Freizeit zu verbringen oder einfach nur abzuschalten und weg zu sein, bis zu den besonderen Highlights des Tages den Mahlzeiten! Dieses schwimmende Palasthotel beherbergt nicht nur das einzige Planetarium auf See und ein Spielcasino, sondern neben dem großen Speisesaal auch sieben hervorragende Restaurants, in denen man sich in kulinarischer Hinsicht selbst dann auf Weltreise begeben könnte, wenn die QUEEN MARY 2 am Kai vertut bliebe. 129 Tonnen Lebensmittel davon allein 20 kg Kaviar, 11 Tonnen Früchte und 36 000 Eier sowie 21 000 Liter Getränke, nicht wenige davon feinsten Wein: das sind die Mengen, die auf der QUEEN MARY 2 auf einer sechs Tage dauernden Atlantikquerung benötigt werden kein Wunder, werden doch für eine Schokoladentorte allein 16 Eier benötigt! Für das leibliche Wohl der Gäste sorgt ein Heer von hochqualifizierten Köchen, jeweils angeführt von einem ganz besonderen Spitzenkoch, einem kulinarischen Kapitän: Jean-Marie Zimmermann. Als Cunards Global Culinary Ambassador und Executive Chef unterstehen ihm die Köche aller Cunard-Schiffe. Er ist Garant für die exquisiten Speisen und den ebensolchen Service an Bord. In diesem Buch berichtet er über seinen Werdegang, gibt Einblick in seine Kochphilosophie und verdeutlicht, wie wichtig die Qualität der Produkte ist. Zudem bekommt man mehr als einen kleinen Eindruck von seiner unglaublichen Leistung und Kreativität. Er lädt den Leser als Gast in seine Restaurants ein. Das ganz besondere Highlight aber sind die wundervollen Rezepte, die er uns verrät. Von der Sole Meunire bis zu den Crêpes Suzette, vom Beef Wellington bis zur Schokoladentorte, vom Lotusteller bis zum Bread and Butter Pudding, von den Ravioli mit einer Füllung aus Entenconfit an Steinpilzcappuccino bis zur Zuppa Inglese, nicht zu vergessen die

Fondants au Chocolat, das herrliche Frühstück ... sie machen Lust auf mehr und Meer. Exzellente Food-Fotografie
Hintergrund über die Welt der Luxusliner, ihre Kabinen und Restaurants Geschrieben von Jean-Marie Zimmermann,
oberster Küchenchef der QUEEN MARY 2 und anderer Cunard-Liner, als Global Culinary Ambassador and Executive
Chef der Cunard Line ab Oktober 2010 auch für die neue Queen Elizabeth zuständig Mit 56 Rezepten direkt aus der
Küche der QUEEN MARY 2