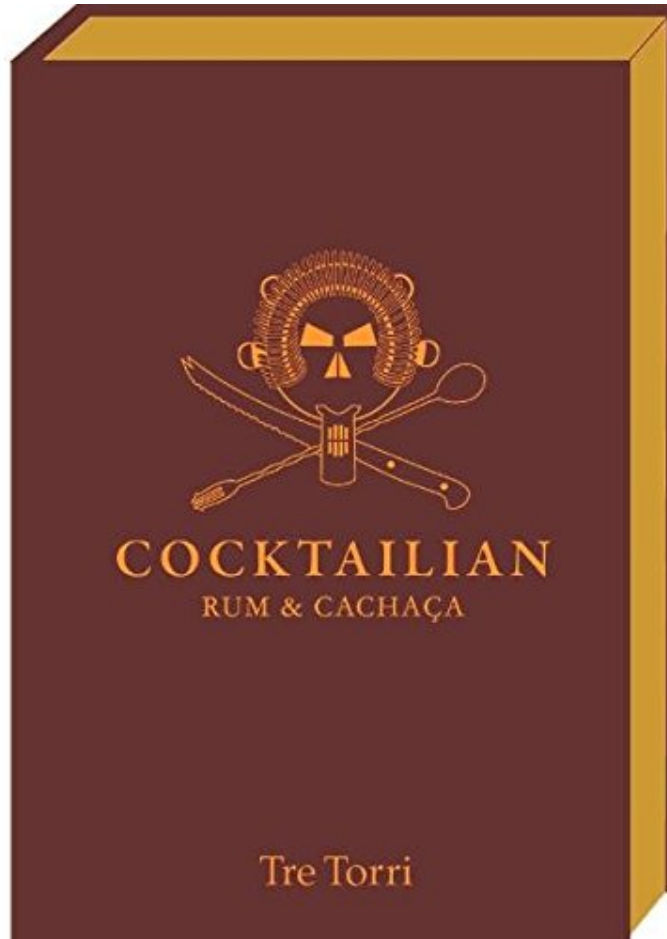


(Ebook free) Rum Cachaa (Cocktailian, Band 2)

Rum Cachaa (Cocktailian, Band 2)

Von Helmut Adam, Jens Hasenbein, Bastian Heuser, Mixology - Magazin fr Barkultur
DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



 Download

 Read Online

Produktinformation - Verkaufsrang: #638249 in BcherVerffentlicht am: 2011-10-12Einband: Gebundene
Ausgabe450 Seiten | File size: 63.Mb

Von Helmut Adam, Jens Hasenbein, Bastian Heuser, Mixology - Magazin fr Barkultur : Rum Cachaa (Cocktailian, Band 2) before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Rum Cachaa (Cocktailian, Band 2):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen9 von 9 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Wer in Besitz des 1. Buches ist braucht dieses eher nicht.Von ToerstiHabe mir das Buch gekauft in der Hoffnung viele neue Rezepte zu Rum und Cachaca zu erhalten.Als ich das Buch durchgeblttert habe, musste ich feststellen das die Hlfte aller Rezepte auch schon im 1. Teil vorhanden sind. Frs kopieren dann noch den gleichen Preis zu bezahlen find ich nicht sehr nett.Zur Qualitt kann ich nur sagen das ich vom 1. Band berzeugt war aber das 2. ist eine Katastrophe.Nach 5- 10 mal Rezepte Suchen kommen einem die Seiten entgegen. Sie fallen zwar nicht Raus aber hngen schief im Buch. Die Schrift ist in gelb auf weiem Papier. bei guter Druckqualitt gut lesbar aber 5% der Seiten ist so schwach gedruckt das man sie fast nicht lesen kann. Das ganze Buch ist in unterschiedlicher Druckstrke gehalten.Fr hinter der Bar bei Dmmerlicht nicht brauchbar da man garnichts erkennt.Ich wrde es mir nicht wieder kaufen. Das 1. Band aber auf

jeden Fall. 20 von 24 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Cocktailian 2. Rum Cachca Von Fabian Schulze Ich kann das Buch leider nicht empfehlen. Der Geschichtsteil ist ohne Vorwissen teilweise nur schlecht zu verstehen bzw. erscheint unsinnig. Ca. 40% des Buches besteht aus Cocktailrezepten. Die Betrachtung der Destillieren und ihre Produkte lässt keinen roten Faden erkennen. Nur teilweise werden Tastingnotizen veröffentlicht und bei manchem revolutionären Produkt für die Spirituosengattung fehlen sie völlig. Für mich ist es zu dem fraglich, wenn hieraus eine Art Enzyklopädie entstehen soll, ob man Technik der Herstellung von Drinks und Gläserarten in diesem Buch benötigt wenn sie doch schon in Cocktailian 1 beschrieben wurden. Wer sich das erste Mal mit Rum beschäftigt sollte sich wohl eher für Rum von Dave Broom entscheiden. 3 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Sehr gutes Buch aber etwas zu teuer Von Hinnark Die Beurteilung dieses Buches fällt mir nicht leicht. Es hat etwa 100 Seiten weniger als Cocktailian 1, ein Buch, das ich auch besitze. Verschaffen wir uns erst einmal einen Überblick: Pro: - Hochwertige Ausstattung mit Rundum-Farbschnitt (in Gelb), Lesebändchen, Fadenheftung und festen, abwischbaren Deckeln - Geschichtliche Hintergründe werden sehr gut aufbereitet - kompetente und teils auch prominente Gastautoren mit Sonderbeiträgen - professionelle und gute Cocktailauswahl, auch für Nicht-Profis meist gut realisierbar Minus: - teilweise Überschneidung mit Band 1 der Reihe - Warenkunde kommt immer noch zu kurz. Zu knappe Behandlung der Hersteller und Marken. - Tastingnotizen viel zu knapp - hoher Preis - Inhalt nicht ausreichend durch Register erschlossen. Es fehlen die Kategorie Hot Drinks und nichtalkoholische Zutaten. Fazit: Ich hätte das Buch in erster Linie wegen seiner historischen Notizen gerne behalten. Davon hätte es gerne auch noch mehr geben dürfen. Wegen des insgesamt für das Gebotene etwas zu hoch empfundenen Preises aber schweren Herzens wieder zurück geschickt. Weil die Informationen zur Geschichte des Rums und der mit ihm kreierten Cocktails zumindest im deutschsprachigen Raum sonst nur schwer zu finden sind, gibt es von mir aber doch 4 Sterne.

Pressestimmen Barkeeper-Bibel (Jolie, Januar 2012) Kurzbeschreibung Der Rum Cachca Cocktailian widmet sich ganz der Welt der Zuckerrohr-Destillate. Vorgestellt werden im Cocktailian II die verschiedenen Stile dieser beliebten Spirituosengattung, die bedeutendsten Destillieren und die wichtigsten Marken. Zentraler Bestandteil des Barbuchs sind außerdem die weltweit besten, von Bartendern entwickelten Cocktailrezepturen. Von kubanischen Klassikern wie Daiquiri und El Presidente bis zu modernen Kreationen mit aromatischen Martinique Rhums oder brasilianischen Artesenal Cachcaas, findet der interessierte Hobby-Bartender und der Profi-Mixologe alles, was man für eine Rum-Cocktailstunde benötigt. Die Bar-Profis von Mixology konnten auch für den Rum Cachca Cocktailian wieder die führenden Experten auf dem Gebiet des Zuckerrohrdestillats zur Mitarbeit gewinnen. Vom britischen Rumbotschafter Ian Burrell, über die Cocktail-Historiker Anistatia Miller und Jared Brown bis zum amerikanischen Rum-Spezialisten Wayne Curtis reicht die Reihe der Gastautoren, die in ihren Beiträgen Ursprünge, Entwicklung und Herstellung der tropischen Brände erklären.