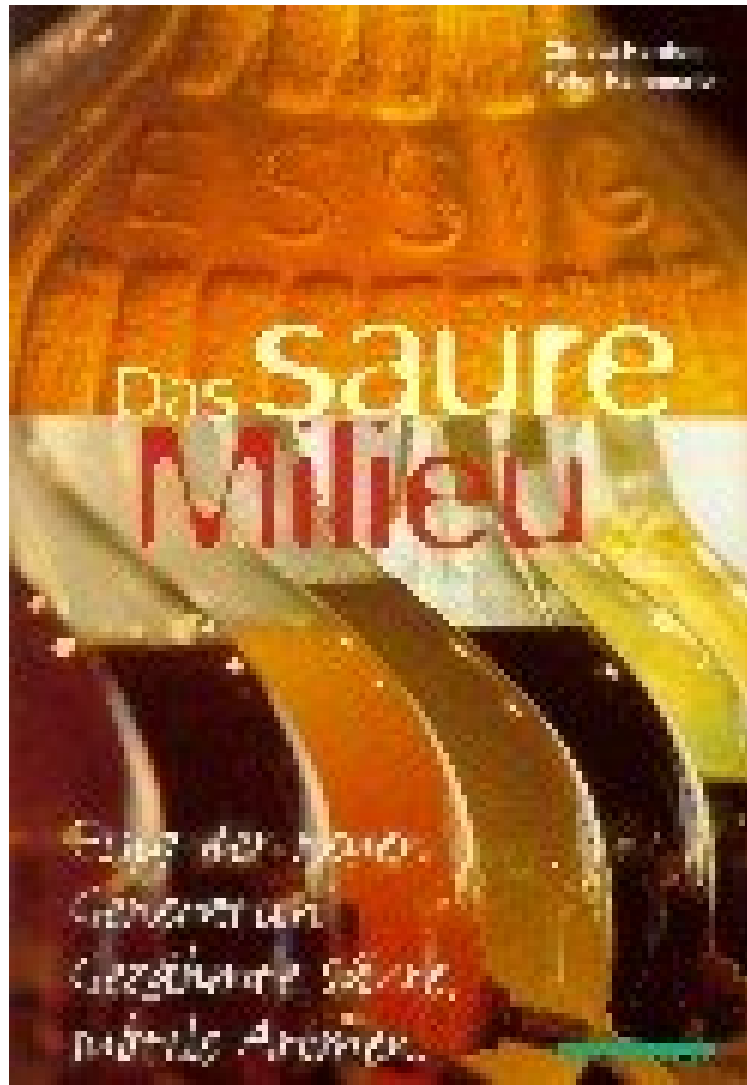


[FREE] Essig. Das saure Milieu: Essig der neuen Generation. Gezhmte Sure, subtile Aromen

Essig. Das saure Milieu: Essig der neuen Generation. Gezhmte Sure, subtile Aromen

Von Christa Hanten, Peter Hmmerle
ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #1262171 in BcherVerffentlicht am: 2000Abmessungen: 9.92 x .75b x 6.73l, Einband: Gebundene Ausgabe191 Seiten | File size: 32.Mb

Von Christa Hanten, Peter Hmmerle : Essig. Das saure Milieu: Essig der neuen Generation. Gezhmte Sure, subtile Aromen before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Essig. Das saure Milieu: Essig der neuen Generation. Gezhmte Sure, subtile Aromen:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen8 von 8 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. ein umfassendes Buch zum kulinarischen Trendthema Essig.Von Ein KundeSo viele Bcher es auch ber Essig gibt, in diesem kann man ber die groen Namen (Balsamico, Sherryessig) genauso viel erfahren wie man praktische Tipps

erhlt, wie man Essig in der Küche verwenden kann, außer ihn nur bei Salat zu gießen. Zum Beispiel passt Melonenessig gut zu Erdbeeren. Da tun sich ganz neue kulinarische Genüsse auf! Interessant ist auch die Präsentation einzelner Essig-Produzenten. Leuten, die in Wien leben kann ich das Geschäft von Herrn Gegenbauer am Naschmarkt nur empfehlen, der im Buch vorgestellt wird. Nach Riech- und Kostproben kann man seinen Lieblingss Essig finden und nachher weiß man, dass Essig nicht gleich Essig ist. Eine Vielfalt, die ich vorher nicht geahnt habe. Wer will kann noch technische Details der Essigherstellung nachlesen. Alles in allem ein Buch, das mich neugierig gemacht hat auf das "saure Milieu".

über den Autor und weitere Mitwirkende: Dr. Christa Hanten, geboren 7. Mai 1954 im Weinviertel, aufgewachsen in Langenlois und geschult in Krems, womit der Bezug zum Wein schon früh gegeben war. Studium Germanistik und Wirtschaftsgeschichte in Wien, Dissertation über Organisation und Vermarktung im Weinbau, weitere Lehrjahre in Bibliotheken und Verlagen als Lektorin. Seit 1993 selbstständig als Mediengestalterin, Fachlektorin und Mitarbeiterin zahlreicher Bücher über Wein und Kulinarik. Intensive Beschäftigung mit Destillaten und Essig, Teilnahme an zahlreichen Wein- und Destillatbewertungen. Peter Himmerle studierte Betriebswirtschaft. Seit 1979 lebt er als freier Journalist, Autor und Fotograf in Wien. Regelmäßige Beiträge in Fachmagazinen sowie Bücher zum Thema Essen, Trinken und Reisen. Seit 1997 enge Zusammenarbeit mit Dr. Christa Hanten über das Thema Destillate.