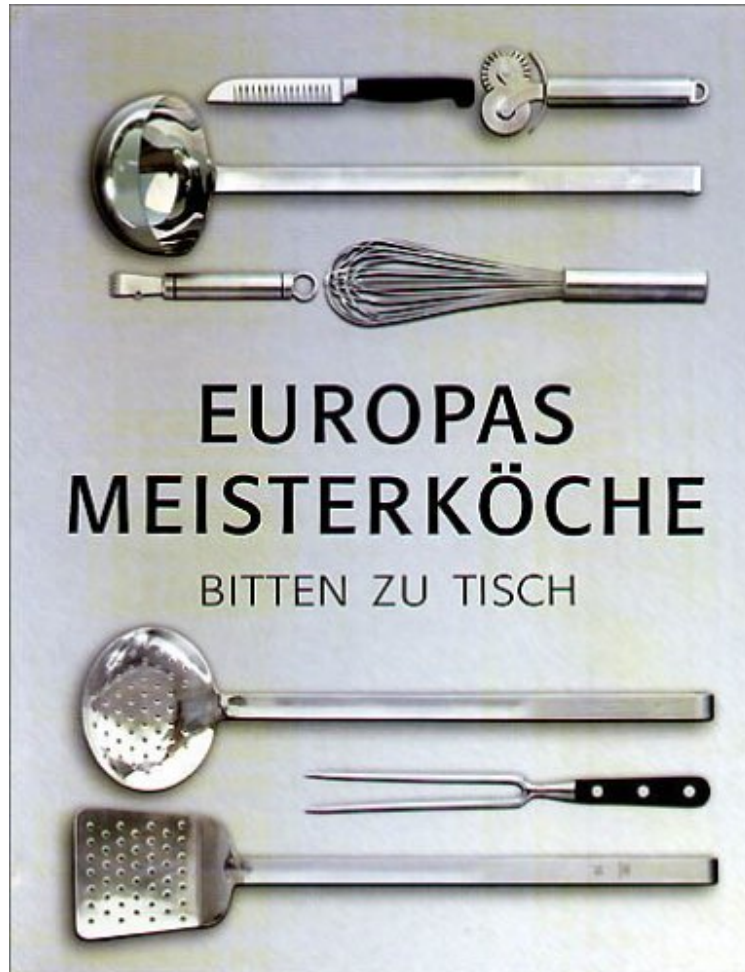


[Ebook pdf] Eurodelices : Vorspeisen, Hauptgerichte, Desserts

## Eurodelices : Vorspeisen, Hauptgerichte, Desserts

Von Knemann

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



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #886861 in BcherVerffentlicht am: 2004Einband: Gebundene  
Ausgabe832 Seiten | File size: 69.Mb

**Von Knemann : Eurodelices : Vorspeisen, Hauptgerichte, Desserts** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Eurodelices : Vorspeisen, Hauptgerichte, Desserts:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen17 von 17 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Viel Papier frs Geld - mangelhaft im DetailVon B. OlbingIch habe das Werk zu Weihnachten geschenkt bekommen. Es besticht durch seine hochwertige Aufmachung zu einem, wie ich finde, sehr gnstigen Preis.Leider fehlt ein bersichtliches Register, das nach Vorspeisen, Suppen, Fleisch-und Fischgerichten getrennt ist. Das Format ist fr die Praxis in der Kche eher unbrauchbar.Die Rezepte sind sehr ppig und anschaulich illustriert, was hilfreich ist. Sympathisch auch, dass man den bekannten Meisterkchen auf die Finger schauen kann.Das Buch ist fehlerhaft bzw. ohne Sachverstand bersetzt/redigiert. Ein paar Beispiele:1. Gemischter Schweinefleischtopf: "ohne Deckel bei 300 grd Celsius fr 1 Stunde 45 Minuten in den Backofen". Prost Mahlzeit beim Entruchern der Kche!2. Rehrcken mit 2 Pfeffersaucen "mit 250 g Gemsemirepoix anbraten" - leider, auch im Anhang, kein Hinweis, was das genau ist.(z.B.

Sellerie, Karotte, Zwiebel und Lauch)3. Spanferkel im Honigmantel - "45 Minuten im Backofen braten" - verflucht nochmal, bei welcher Hitze?4. Rindsroulade mit Rosinen: "Unser Küchenchef schätzt besonders rote Tomaten ..." so ein Quatsch! Die Liste lässt sich wirklich endlos fortsetzen. Das eigentlich gute Konzept muss dringend bearbeitet werden!29 von 30 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Wahnsinns-Rezepte Von Ein Kunde "Eurodelices" ist eine riesige Sammlung der exquisitesten Rezepte Europas. Schön und appetitanregend bebildert macht dieses Buch mit über 350 Rezepten von hundert verschiedenen Küchenchefs richtig Lust aufs Essen. Jedem Rezept ist eine eigene Doppelseite mit mehreren Fotos von Zubereitung und Endprodukt gewidmet, was nicht nur zur Übersichtlichkeit beiträgt, sondern auch ausgesprochen elegant wirkt und zum Schmökern einlädt. Jedes Rezept ist mit einer Wertung von "leicht" bis "schwierig" versehen, die Gliederung ist übersichtlich, das Register vollständig und sämtliche exotischen Zutaten werden erklärt: Das Lastenheft für Kochbücher wird also problemlos erfüllt. Kochanfänger sollten sich allerdings dennoch in Acht nehmen: Wer sich bisher nur bis zur Fertigpizza vorgewagt hat, wird an der Zubereitung der meisten Gerichte verzweifeln!!! Versierte Hobbyköche hingegen finden hier auf 832 Seiten die Ideen und das nötige Rüstzeug um bei der nächsten Einladung auch verwöhnte Gäste mit außergewöhnlichen Spezialitäten zu verblüffen.3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein wunderbares Buch Von Dr. Wilfried Kunstmann Wer sich für Essen und Kochen interessiert, der sollte hier zugreifen: so viel exquisite Rezepte mit ansprechenden Fotos gibt es für diesen Preis nimmermehr. Die Kritiken der Rezensenten (manch verquere und verstümmelte Formulierungen, häufig viel zu kurze Verfahrensanweisungen usw.) sind alle berechtigt; mehr noch: die Rezepte spiegeln die Kochkunst der späten 80er und der 90er Jahre und nicht die aktuellen Entwicklungen. Und es fehlt leider auch die eindeutige Zuordnung der Küche zu den Gerichten (manchmal findet man es im Text). Gleichwohl: eine Vielzahl immer noch hervorragender Kreationen zu einem unschlagbaren Preis.