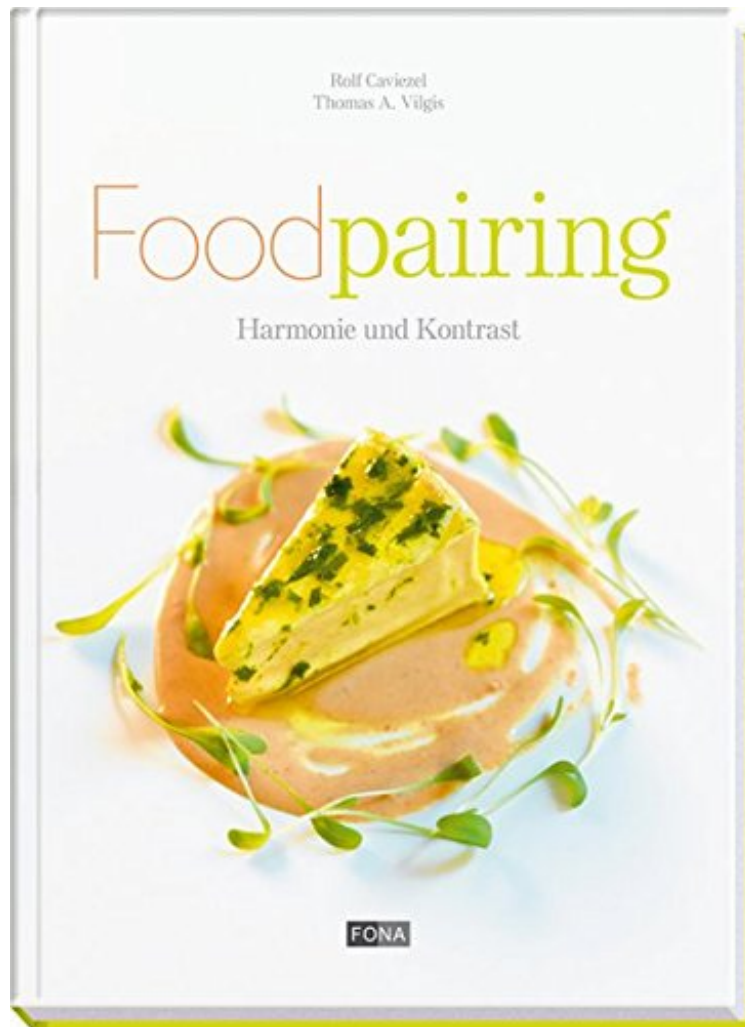


[Read and download] Foodpairing: Harmonie und Kontrast

Foodpairing: Harmonie und Kontrast

Von Rolf Caviezel, Thomas Vilgis
audiobook / *ebooks / Download PDF / ePub / DOC



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #401200 in BcherMarke: FonaVerffentlicht am: 2012-10-01Abmessungen: 10.91 x .98b x 8.39l, Einband: Gebundene Ausgabe224 Seiten | File size: 16.Mb

Von Rolf Caviezel, Thomas Vilgis : Foodpairing: Harmonie und Kontrast before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Foodpairing: Harmonie und Kontrast:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen32 von 33 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Leckere Gericht zubereiten: liegt das Geheimnis in den Aromen?Von Johanna aus KasselWieso schmecken manche Gerichte ausgewogen und man findet sie bei jedem Bissen besser? Andere haben die besten Zutaten, schmecken aber fad und langweilig? Der Koch Rolf Caviezel und der Physiker Thomas A. Vilgis (ambitionierter Hobbykoch, der zu den physikalischen Vorgngen im Inneren von Braten und Souffles forscht) geben darauf mit Foodpairing eine Antwort. Es ist die Kombination der Lebensmittel und ihre Zubereitung derart, dass die Aromen sich am Besten entfalten knnen. Das Buch bietet fundiertes Wissen zu Lebensmitteln, deren Zusammensetzung (Inhaltsstoffe, Geschmack, Aroma, Textur) und zeigen mit einer Vielfalt an Rezepten, wie diese harmonisch oder kontrastierend in

Speisen oder Mens zusammen wirken. Der Fotograf Andreas Thumm hat zu diesem Buch sehr gute Fotos beigesteuert. Foodpairing ist keine Erfindung dieser beiden Autoren, aber hier in diesem Buch wunderbar beschrieben und exemplarisch an Rezepten dargestellt, sodass Jeder, egal ob Hobbykoch oder Profi, an diesem Buch kaum vorbei kommen wird, wenn er weiter lernen will. Dass Aroma und Geschmack nicht das gleiche sind, wird im ersten Kapitel erlutert. Was aber ist nun der Unterschied? Aus Erfahrung wissen wir, dass uns das Essen nicht schmeckt, wenn wir einen Schnupfen haben oder die Nase verstopft ist, denn dann knnen wir nichts riechen. Was ber die fnf bis sechs Grundgeschmacksrichtungen s, sauer, salzig, bitter, umami, vielleicht auch noch fett hinausgeht, ist eine Sache der Nase! Wird das Essen gekaut, zerdrckt und geschluckt, so werden Aromen (Duftstoffe) freigesetzt, die wir mit den Riechzellen ber den Nasenrachenraum wahrnehmen. Das ist der eigentliche Grund, warum wir zum Kochen Gewrze und Kruter verwenden, so die Autoren. Fr die Klrung der Frage, warum manche Gericht wunderbar schmecken, wird also diese Unterscheidung zwischen Geschmack und Aroma zwingend notwendig. Das Aroma vieler Speisen stammt von den flchtigen Aromen, so die Autoren. Und das Zusammenspiel einiger Aromen in 50 ausgewhlten Rezepten erklrt uns dieses Buch. Es werden 10 Grundprodukte vorgestellt, diese sind: Apfel, Erdbeere, Gurke, Kse, Zitrone Traube, Honig, Tomate, Karotte, Kartoffel. Zu jedem Lebensmittel gibt es zunchst ein wunderbares Foto, dann eine doppelseitige Definition der Moleklypen, welche in einem Aroma-Diagramm erscheinen. Die Flchtigkeit der Molekle, so die Autoren, spielt eine Rolle, um eine Mahlzeit optimal auszuwgen. Man unterscheidet hier: 1 leicht flchtige, wachsige (aliphatische) Kohlenwasserstoffe 2 flchtige, florale therische Duftstoffe (azyklische Terpene) 3 flchtige, kruterartige Duftstoffe (zyklische Terpene) 4 schwere, harzige Duftstoffe (Sesquiterpene) 5 sehr aromatische, benzolartige Duftstoffe (Aromaten) 6 stark wrzige, schwere Duftstoffe (Phenyl derivative) 7 schwere rstige, karamellartige Duftstoffe (heterozyklische Kohlenwasserstoffe) 8 nicht flchtige Molekle. Dieses Diagramm wird fr jedes Lebensmittel farbig dargesellt und ist fr mich als Hobbykoch sehr interessant. Es folgt dann die Beschreibung der je 5 Rezepte zum Apfel, Erdbeere, ... Und nach den 5 Beschreibungen kommen die 5 Rezepte mit je eine Foto des Gerichtes. Jedes Lebensmittel hat seine eigene Geruchsaktivitt. Daher trgt das gleiche Molekl in verschiedenen Lebensmitteln, Krutern und Gewrzen stets unterschiedlich zum Duft und Aroma der kompletten Mahlzeit bei. Gegrillten Lachs auf Ananaskartoffeln mit Parmesan, Pouletbrstchen im Zuckersirup mit Zitronen-Minze-Kartoffeln haben wir sofort nachgekocht. Mein Sohn hat sofort um das Nachkochen weiterer Rezepte gebeten. Dann habe ich den Tomaten-Zimt-Anis-Bisuit und das Cherrytomatenbrot, also nur Teile eines Gerichtes gebacken und die waren kstlich, auch sehr leicht herzustellen. Die meisten Rezepte sind so aufgebaut, dass jeder Hobbykoch sie mit einfachen Mitteln zubereiten kann, fr einige wenige braucht man jedoch einen Sahneblser. Viele Rezepte sind eher leicht. Was will Foodpairing? Harmonie zwischen den Lebensmitteln auf der einen Seite, Kontrast und Spannung auf der anderen Seite. Man schaut einzelne Aromen oder Duftstoffe an, aber auch ganze Gruppen mit hnlichen Eigenschaften. Dabei geht es auch um die unterschiedliche Flchtigkeit der Duftstoffe und um deren Wahrnehmung ber ihre Geruchsaktivitt. In jedem Fall ein besonderes Buch, das Cherytomatenbrot gibt es heute wieder und mich hat es gepackt weitere Rezepte zu kochen und mehr ber Foodpairing zu lernen. Dieses sehr durchdachten und schn fotografierte Buch wird sicher viele Leser finden. Das Schreiben von aussagekrftigen Bewertungen kosten Zeit, daher freue ich mich auf Ihren "hilfreich"-Klick. 1 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Etwas theoretisch und ungewhnlich gegliedert. Von Kunde Das Buch enthlt eine sehr umfangreiche Einleitung zum Thema Sensorik und Foodpairing, die nicht ganz plausibel erscheint, zumindest nicht nach einmaligem Lesen. Die Rezepte sind eher ungewhnlich, und zwar nach Lebensmitteln, geordnet, was die Suche erschwert, wenn man zum Beispiel ein Hauptgericht sucht. Die ausgewhlten Hauptingredienzien treffen nicht unbedingt meinen Geschmack, was nicht viel heissen muss. Die prinzipielle Ausrichtung geht eher in Richtung "Haute Cuisine", was mir persnlich sehr gut gefallen hat, besonders da die gewhlten Zubereitungsmethoden trotzdem einfach sind. Das Preis Leistungsverhlnis finde ich persnlich etwas unausgewogen, was auf die Rezepte hoffentlich nicht zutrifft. 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Auch wenn nicht alle Erklrungen einfach sind, ein guter Ideengeber. Von Nina Man muss sich in dieses Buch erst einmal hineinlesen. Es ist nicht immer leicht verstndlich (viel Chemie) jedoch kann es dem Leser die Thematik gut nher bringen. Ich htte mir noch ein paar Rezeptvorschge mehr gewnscht, aber es birgt tolle Anregungen auch fr das Zusammenstellen von Cocktails. Der Preis ist jedoch etwas hoch.

Produktbeschreibung Harmonie und Kontrast Gebundenes Buch Trendkche: Glcksgefhle fr Gaumen, Auge und Nase Die Kombination von Lebensmitteln ist mehrheitlich durch Gewohnheiten geprgt. So wird vor allem innerhalb derselben oder bekannten Geschmacksrichtungen kombiniert. Gleiches mit Gleichem zu paaren ist kulinarisch jedoch eine eher langweilige Angelegenheit. Zudem entfalten sich die Aromen in den unterschiedlichen Lebensmittelkombinationen fr den Laien unvorhersehbar. Fr ein tieferes Verstdnis haben die Autoren tief in den molekularen Eigenschaften der Duftstoffe geforscht und deren "Geschmack" genauer erfasst. Schmecken knnen wir nur wenige und voneinander unabhngige Grundgeschmacksrichtungen: "sss", "sauer", usw., was darber hinausgeht, ist eine Sache der Nase. Dazu kommen noch die trigeminalen Empfindungen wie khl, prickelnd usw. Und die "Textur", die Beschaffenheit des Lebensmittels, bestimmt, wie schnell oder langsam der Geschmack auf die Zunge und die Aromen in die Nase gelangen. Erst das Zusammenspiel von Geschmack, Aroma und Textur ergibt den "Flavour". In

zehn Kapiteln werden zehn Grundprodukte von Apfel bis Karotte bis zu Kse in Wort und Diagramm detailliert charakterisiert. In jeweils fünf Rezepten werden diese dann sehr unterschiedlich eingesetzt und das Zusammenspiel der Aromen vielfältig umgesetzt. Jedes Rezept wird zudem in Wort und Diagramm analysiert eine Fundgrube für alle, die gerne wissen, was die Grundlage für Genussserlebnisse ist. Mit einfachen und wenigen Zutaten sind kulinarische Offenbarungen entstanden, die meisterlich ins Bild gesetzt wurden. Zusätzliche Getränketipps erweitern die Palette und machen das Buch zum perfekten Ratgeber. Aus dem Inhalt Einführung Was ist Foodpairing? Geschmack, Geruch und Textur Geruch und Moleklypen Aromapairing und Flüchtigkeit: Kopfnote, Herznote, Basisnote Foodpairing und Kontrast Zum Gebrauch des Buches Analyse und Rezepte zu den Hauptakteuren Apfel, Erdbeere, Gurke,...

KurzbeschreibungTrendkche: Glücksgefühle für Gaumen, Auge und NaseDie Kombination von Lebensmitteln ist mehrheitlich durch Gewohnheiten geprägt. So wird vor allem innerhalb derselben oder bekannten Geschmacksrichtungen kombiniert. Gleiches mit Gleichem zu paaren ist kulinarisch jedoch eine eher langweilige Angelegenheit. Zudem entfalten sich die Aromen in den unterschiedlichen Lebensmittelkombinationen für den Laien unvorhersehbar. Für ein tieferes Verständnis haben die Autoren tief in den molekularen Eigenschaften der Duftstoffe geforscht und deren 'Geschmack' genauer erfasst. Schmecken können wir nur wenige und voneinander unabhängige Grundgeschmacksrichtungen: 'süß', 'sauer', usw., was darüber hinausgeht, ist eine Sache der Nase. Dazu kommen noch die trigeminalen Empfindungen wie kühl, prickelnd usw. Und die 'Textur', die Beschaffenheit des Lebensmittels, bestimmt, wie schnell oder langsam der Geschmack auf die Zunge und die Aromen in die Nase gelangen. Erst das Zusammenspiel von Geschmack, Aroma und Textur ergibt den 'Flavour'. In zehn Kapiteln werden zehn Grundprodukte von Apfel bis Karotte bis zu Kse in Wort und Diagramm detailliert charakterisiert. In jeweils fünf Rezepten werden diese dann sehr unterschiedlich eingesetzt und das Zusammenspiel der Aromen vielfältig umgesetzt. Jedes Rezept wird zudem in Wort und Diagramm analysiert eine Fundgrube für alle, die gerne wissen, was die Grundlage für Genussserlebnisse ist. Mit einfachen und wenigen Zutaten sind kulinarische Offenbarungen entstanden, die meisterlich ins Bild gesetzt wurden. Zusätzliche Getränketipps erweitern die Palette und machen das Buch zum perfekten Ratgeber. Aus dem Inhalt Einführung Was ist Foodpairing? Geschmack, Geruch und Textur Geruch und Moleklypen Aromapairing und Flüchtigkeit: Kopfnote, Herznote, Basisnote Foodpairing und Kontrast Zum Gebrauch des Buches Analyse und Rezepte zu den Hauptakteuren Apfel, Erdbeere, Gurke, Kse, Zitrone, Traube, Honig, Tomate, Karotte und Kartoffel Gewürze der Autor und weitere Mitwirkende Rolf Caviezel ist ein leidenschaftlicher Akteur der Gastroszene. Stationen in seiner Laufbahn waren u.a. das Grand Hotel Dolder in Zürich und das Suvretta House in St. Moritz. Seit 2008 verwahrt er seine Gäste im eigenen Restaurant in Grenchen. Die Köchinnen des berühmten Kursleiters wurden mehrfach ausgezeichnet. Thomas A. Vilgis ist Professor an der Universität Mainz und forscht am Max-Planck-Institut für Polymerforschung in Mainz an Lebensmitteln. Er hat neue Trends im Buchmarkt gesetzt. Und schon wieder ist er im Bereich der Aromenkombinationen als Forscher und Koch ganz vorne mit dabei.