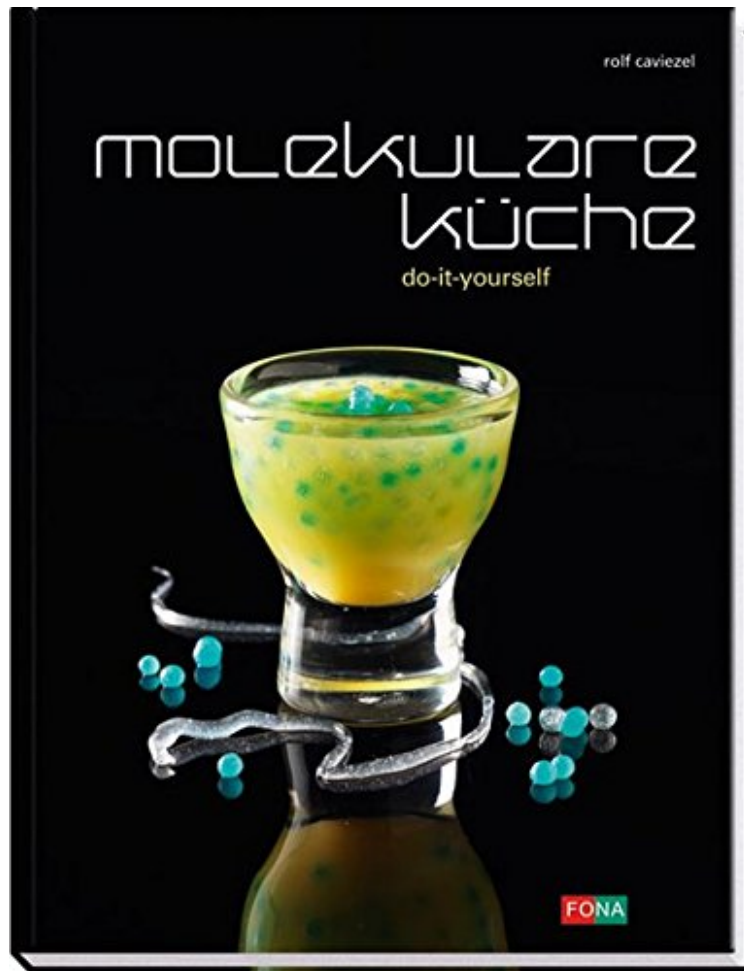


[Ebook pdf] Molekulare Küche: Do it yourself (Standard)


Molekulare Küche: Do it yourself (Standard)

Von Rolf Caviezel

*Download PDF / ePub / DOC / audiobook / ebooks



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #103031 in BcherMarke: FonaVerffentlicht am: 2008-08-01Abmessungen: 9.84 x .59b x 7.56l, Einband: Gebundene Ausgabe122 Seiten | File size: 40.Mb

Von Rolf Caviezel : Molekulare Küche: Do it yourself (Standard) before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Molekulare Küche: Do it yourself (Standard):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen44 von 45 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ordentliches Rezeptbuch, mehr nicht. Von ramses101Bei dem Preis kann man eigentlich nicht meckern. Zumindest gemessen an den Preisen fr andere Kochbcher zum Thema. Nimmt man als Mastab allerdings Kochbcher allgemein, sieht das schon anders aus. Gut, das Buch ist ein Einstiegsbuch. Aber ein bisschen mehr Inhalt htte es schon sein drfen. Die (Haupt-)Kapitel:Texturen und HilfsmittelLollisDrops und KaviarAirsSuppenFleisch, Fisch, Geflgelliges, Ses, GeruchertesAus flssigem Stickstoff*GrundrezepteDie ntigen Chemikalien und Hilfsmittel werden gut erklrt, keine Frage. Die Techniken selbst werden am Anfang eines jeden Kapitels anhand eines Beispielrezepts gezeigt. Was mir vllig fehlt, ist eine Erklrung, was wie warum beim Kochen passiert. Ich gehe einfach davon aus, dass man sich nicht unbedingt als Kochlaie fr die molekulare Küche interessiert. Aber genau in dem Stil ist das Buch verfasst: Rezepte

abliefern und fertig. Dass nicht jedes Gericht mit Foto abgebildet ist: Geschenkt, dafür sind die vorhandenen Fotos absolut großartig. Allerdings hätte auch hier etwas mehr Sorgfalt nicht geschadet, so werden zum Beispiel einem Würfel auf Seite 44 gleich zwei Rezepte zugeordnet. Das mögen Kleinigkeiten sein, aber die müssen ja nicht sein. Fazit: Wer lediglich sein Köchen-Know-how um nette Techniken wie Falschen Kaviar, Airs etc. erweitern will, der hat mit dem Buch ein solides Handwerkszeug. Wer sich allerdings wirklich in die Welt der Molekularen Küche einlesen will, der muss (jedenfalls zurzeit) eben ein bisschen mehr ausgeben. *Nur für den Fall, dass jemand die Molekulare Küche mit Stickstoffzauberei verwechselt: Der Autor weist sehr deutlich daraufhin, dass die Arbeit mit flüssigem Stickstoff nur von Leuten erledigt werden sollte, die es in entsprechenden Kursen gelernt haben. Die Stickstoffrezepte sind also mehr aus Vollständigkeitsgründen enthalten. Mit dem Nachkochen dürfte es schwierig werden. 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Zu kompliziert Von Tekmesalch habe „das Buch gekauft, weil ich gerne wissen wollte... was ist die molekulare Küche: Man braucht viele Zutaten, die auch nicht ganz billig sind und dann... ein Mal kochen. Ich habe das Buch weiter geschenkt. 7 von 7 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. hab mir mehr erwartet Von Gustav Pscht Ich habe dieses Buch gekauft um ein wenig in der Molekularküche zu experimentieren. Leider konnte ich diesem Buch nicht so viel abgewinnen wie ich es mir erhofft habe. Gut sind die Erklärungen der verschiedenen, für die Molekularküche typischen Zutaten und deren Verhalten und Eigenschaften, die Bilder zu den entsprechenden Rezepten schauen phänomenal aus und auch die Speisen schmecken zum Teil ganz gut. Nicht so gut finde ich, dass die Rezepte zum Teil CopyPaste Rezepte sind und sich voneinander nur durch das geschmacksgebende Lebensmittel unterscheiden. Dafür braucht ich nun wirklich keine 5 Seiten um 10 Rezepte vorzustellen. Es würde mir auch eine 1/2 Seite mit dem Grundrezept und den austauschbaren Geschmacksgebern reichen. Erinnert mich ein wenig an die Schulzeit... doppelter Zeilenabstand, Blocksatz,... um etwas größer, aufwendiger und inhaltsreicher erscheinen zu lassen, als es ist. Ausserdem finde ich die Mengenangaben in dem Buch nicht Mahlzeitengerecht. Bei einem Gericht, welches aus 3 verschiedenen Einzelkomponenten besteht hat man am Ende von Komponente 1 genug für 4 Personen, von Komponente 2 für 8 Personen und von Komponente 3 für nur 2 Personen. Darüber habe ich mich sehr geirrt. Geschmacklich sind die Rezepte sehr rudimentär gehalten, wogegen ansich nichts einzuwenden wäre, wenn es einem vorher nur kommuniziert würde. Von Geschmacksexplosionen sind sie leider Welten entfernt. Leider sind mir die Vorgehensweisen in den Rezepten zum Teil auch zu oberflächlich beschrieben und stimmen mit den Mengen nicht zusammen. Wenn ich etwa 150ml Flüssigkeit in einem Eiswürfelbehälter ohne Innengitter geliere, dann bekomme ich einen Gelefilm, aber keinen Quader! Ich habe hier auch vergeblich auf Tipps und Tricks gehofft, wie ich die Speisen in entsprechende Form bekomme (Tropfen, Wälchen,...). Wer grundsätzlich wissen will, wie man Dinge zum Gelieren, Aufschäumen, Sphrifizieren bekommt kann es in diesem Buch nachlesen, aber dafür müsste es nicht so ein Bilderbuch sein, sondern würde auch ein 10 Seitiges Heftchen genügen.

Produktbeschreibung do-it-yourself Gebundenes Buch Wer kocht, kocht molekular. Das war schon immer so, denn beim Kochen finden in jedem Fall molekulare Prozesse statt. Aber nun werden die Grenzen gesprengt und die Karten neu gemischt: Mit viel Kreativität und Experimentierfreude werden hochwertige, frische Lebensmittel in einen anderen Aggregatzustand gebracht und in ungewohnten Kombinationen serviert. Das Aroma bleibt, Struktur und Form jedoch verändern sich. Der Effekt ist ein lustvolles Neu-Entdecken des Altbekanntes - ein Fest für die Sinne. In diesem äußerst praxisorientierten Molekularen Kochbuch erlernt man die verschiedenen Techniken Schritt für Schritt. In der Einführung werden die wichtigsten Methoden und Hilfsmittel ausführlich vorgestellt. Die einzelnen Arbeitsschritte werden Bild für Bild in Szene gesetzt, so dass man völlig selbstständig in die spannende Welt der Drops, Kaviars, Lollis, Airs und Zuckerwatten einsteigen und damit verblüffende Effekte erzielen kann. Auch Rezepte und Anweisungen für die Arbeit mit flüssigem Stickstoff sind zu finden - hier entstehen in wenigen Minuten kulinarische und optische Highlights. Bezugsadressen für Texturen und hilfreiche Utensilien finden sich am Schluss des Buches. Für Autor Rolf Caviezel ist die Molekulare Küche ein Mix von Kunst, Geschmack und Spielerei. Er kombiniert seine Leidenschaft fürs Kochen mit der Experimentierfreudigkeit. Und da immer nur beste Zutaten verwendet werden, garantieren seine Rezepte intensive Geschmackserlebnisse. Sein Buch wird nicht nur Männer für die neue Dimension des Kochens begeistern.

Kurzbeschreibung Überraschung und Staunen garantiert Rolf Caviezel hat mit seinem Einstiegsbuch in die Molekulare Küche ein Grundlagenwerk geschaffen, das dem ganz normalen Hobbykoch ermöglicht, phänomenale Effekte zu erzielen. Unterdessen hat er in unzähligen Schulungen auch Profis in die Geheimnisse der veränderten Aggregatzustände eingeweiht. Der Clou dabei: Bekannte Speisen lassen uns erstaunt neue Facetten entdecken. An die eigentlichen Rohstoffe, die Lebensmittel, werden dieselben hohen Ansprüche gestellt wie in der klassischen Küche: Frische, hochwertige Naturprodukte, deren Aromen dank verschiedener Texturen optimal zum Ausdruck kommen. Der Effekt für die Sinne ist verblüffend und begeistert jeden Feinschmecker. Aus dem Inhalt: Einführung Philosophie Texturen und Hilfsmittel Umgang mit flüssigem Stickstoff Geräte und Werkzeuge. Rezepte: Lollis Curry-Lolli Lolli mit Vanillearoma und Limettenduft Brausender Lolli Drops/Caviar Randendotter mit Apfelfduft Tomatensalat mit Schokoladeraspel auf Basilikumfilm Airs Kaffee-Air mit violetter Kartoffelpree und Cantadou-Sellerie-Roulade Suppen Gemsebrühe mit schwebenden Gemsewürfelchen Erbsensuppe im Reagenzglas Fleisch, Fisch, Geflügel Lammfleisch, virtuelle Kartoffel,

geeiste Olivenl-Balsamico-Wrfel, Brokkoli im Reisblatt luges, Ssses, Geruchertes Vanillierte Olivenlwrfel Heisse
Baileys-Eiscreme Aus flssigem Stickstoff Schoko-Spaghetti Mangocreame mit dampfenden Wasabiklsschen