

[Download pdf] No. 1 Kochen kann jeder

No. 1 Kochen kann jeder

Von Jrg Rentrop

audiobook / *ebooks / Download PDF / ePub / DOC

HEYNE <

Dr. Oetker

No. 1

Kochen kann jeder



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #1050517 in BcherVerffentlicht am: 2006-10-02Abmessungen: 8.19 x .98b x 5.55l, Einband: Taschenbuch160 Seiten | File size: 29.Mb

Von Jrg Rentrop : No. 1 Kochen kann jeder before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised No. 1 Kochen kann jeder:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Dr. Oetkers AlltagsleckerkochbuchVon Uli GeilerDas in edlem Wei gehaltene und mit einem glattledersanften Umschlag versehene Kochbuch wird Kochanfnger ebenso begeistern, wie erfahrene Alltagskchinnen und kche. Groformatige Farbfotos zeigen die meistens sehr einfachen und gelingsicheren Gerichte verlockend angerichtet prsentiert.Man kriegt richtig Lust, sich mal wieder an den Herd zu stellen und die 150 Rezepte selbst einmal auszuprobieren und zu kosten.

Es sind oft Varianten beliebter und bewährter Gerichte, die durch die kleinen Veränderungen mit ganz neuen Geschmackserlebnissen überraschen. Alle Zutaten sind übersichtlich aufgelistet und die Beschreibung des Herstellungsprozesses ist gut nachvollziehbar in einzelnen Schritten erläutert. Da kann nichts schief gehen. Ein Glossar deckt die Bedeutung von Abkürzungen auf und erläutert die wichtigsten Fachbezeichnungen. Im Register lassen sich alle Rezepte und die passende Seite im Buch schnell finden. No. 1 ist quasi das Startsignal, sich an Blätterteigtaschen mit Spinat-Schafskäse-Füllung, Geschnitztes Rindfleisch auf chinesische Art, Kartoffel-Tortilla, Caesar's Salat, Krutersuppe, Kartoffel-Kokos-Suppe mit Zitronengrasspieen, Fisch in der Hülle, Saltimbocca alla romana, Orangen-Panna-Cotta mit Rum, Ksekuchen oder diverse Dressings und Saucen zu wagen. Lecker, einfach, supergut. 12/2005, Uli Geiler, Freier Journalist, Frth/Bay.3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Das Alltagsleckerkochbuch Von Uli Geiler Das in edlem Wei gehaltene und mit einem glattledersanften Umschlag versehene Kochbuch wird Kochanfänger ebenso begeistern, wie erfahrene Alltagsköchinnen und Köche. Großformatige Farbfotos zeigen die meistens sehr einfachen und gelingsicheren Gerichte verlockend angerichtet präsentiert. Man kriegt richtig Lust, sich mal wieder an den Herd zu stellen und die 150 Rezepte selbst einmal auszuprobieren und zu kosten. Es sind oft Varianten beliebter und bewährter Gerichte, die durch die kleinen Veränderungen mit ganz neuen Geschmackserlebnissen überraschen. Alle Zutaten sind übersichtlich aufgelistet und die Beschreibung des Herstellungsprozesses ist gut nachvollziehbar in einzelnen Schritten erläutert. Da kann nichts schief gehen. Ein Glossar deckt die Bedeutung von Abkürzungen auf und erläutert die wichtigsten Fachbezeichnungen. Im Register lassen sich alle Rezepte und die passende Seite im Buch schnell finden. No. 1 ist quasi das Startsignal, sich an Blätterteigtaschen mit Spinat-Schafskäse-Füllung, Geschnitztes Rindfleisch auf chinesische Art, Kartoffel-Tortilla, Caesar's Salat, Krutersuppe, Kartoffel-Kokos-Suppe mit Zitronengrasspieen, Fisch in der Hülle, Saltimbocca alla romana, Orangen-Panna-Cotta mit Rum, Ksekuchen oder diverse Dressings und Saucen zu wagen. Lecker, einfach, supergut. 12/2005, Uli Geiler, Freier Journalist, Frth/Bay.1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Schluss mit der Tiefkühlpizza! Von Birdy Ich habe dieses Buch für die WG von meinem Sohn besorgt, weil die Jungs wirklich nur von TK Pizza gelebt haben. Diese Zeiten sind endlich vorbei! :-)) Die Rezepte im Buch sind einfach gehalten und mit geschmackvollen, appetitanregenden Farbfotos versehen. Man erfährt, dass Reibekuchen auch ohne Pökchen gelingen, wie man Spaghetti mit Gemsebolognese zubereitet und dass man nicht ins Fast Food Restaurant muss, wenn man Chicken Wings essen möchte. Der Renner ist das Rezept für Kartoffelecken mit Cocktailltomaten; das kommt aus dem Backofen und wird von den Jungs mit allen möglichen Gemsesorten variiert. So weit sind sie also schon, dass sie sich nicht mehr genau ans Rezept halten müssen, Respekt! :-)) Man muss natürlich dazu sagen, dass man die Grunddinge des Kochens beherrschen sollte, wenn man mit diesem Buch loslegen will. Es wird z.B. nicht erklärt, wie man Zwiebeln schneidet oder Kartoffeln kocht. Wenn es um die absoluten Anfänge des Kochens geht, empfehle ich das Buch "Crashkurs kochen" von GU (wird von meinem Patenkind begeistert benutzt). Aber das Buch von Dr. Oetker heißt ja auch nicht "Kochen für Anfänger", sondern "Kochen kann jeder"! Mein Sohn konnte durchaus schon kochen, als er auszog (schließlich lieben es die Mädels, wenn Jungs kochen können! :-)) Aber es mangelte einfach an Ideen, wie man einfach und schnell etwas zubereiten kann, und dafür ist das Buch ideal! Viel Spaß am Ausprobieren und guten Appetit!

Kurzbeschreibung Einfach, schnell und superlecker! Ob Schnellschmecker, Suppenkasper oder Smulchen hier finden nicht nur Koch-Anfänger den direkten Weg zum Herd. Nur ein paar frische Zutaten und schon kanns losgehen. Caesars Salat, mediterrane Chicken Wings, Wraps mit Lachs oder schneller Ksekuchen alle Gerichte schmecken köstlich, sind unkompliziert zuzubereiten und gelingen garantiert. So macht Kochen jedem Spaß!