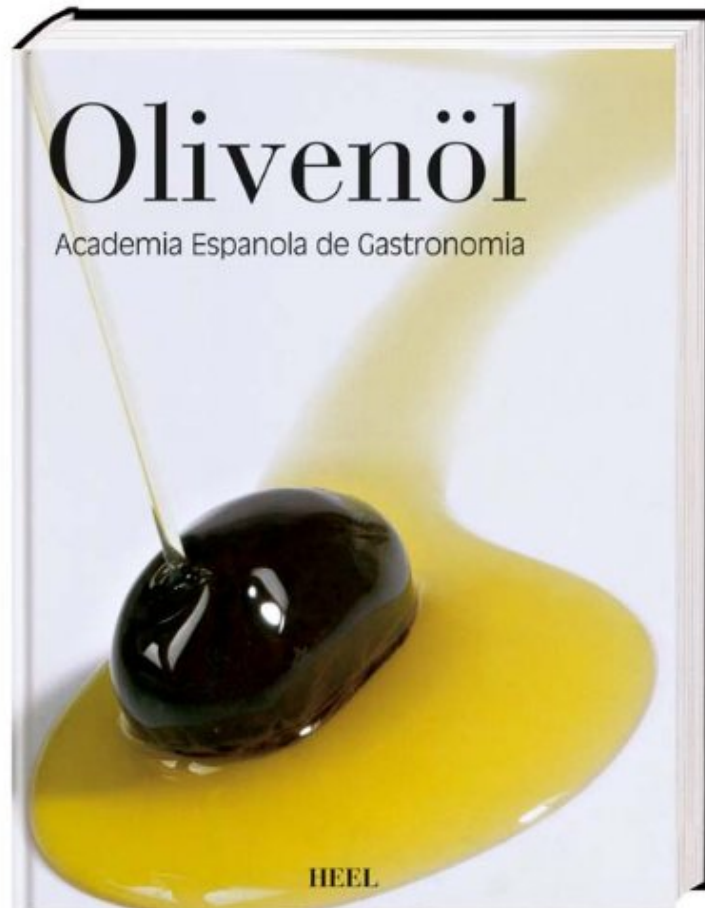


(Free and download) Olivenl: Academia Espanola de Gastronomía

## Olivenl: Academia Espanola de Gastronomía

Von Heel

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



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation - Verkaufsrang: #1378475 in BcherVerffentlicht am: 2008-10Einband: Gebundene Ausgabe304 Seiten | File size: 25.Mb

**Von Heel : Olivenl: Academia Espanola de Gastronomía** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Olivenl: Academia Espanola de Gastronomía:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Alles ber OlivenlVon Sabine Seip - Media-Mania.deNicht erst seit der Mittelmeerdit erfreut sich das Olivenl auch in nrdlichen Breiten eines ausgezeichneten Rufes und wird oft und gerne in der Kche verwendet. Bcher, die sich mit Olivenl beschftigen und dieses l vorstellen, gibt es einige, aber keines ist so ausfhrlich, so fundiert und bietet so viel Fachwissen. Die deutsche Ausgabe ist im Verlag Heel erschienen.Mit diesem Buch kann man eintauchen in die Wissenschaft der Olive, des Olivenbaums und des Olivenls. Es regt an, sich eine ganze Sammlung guter verschiedener Olivenle zuzulegen, die sich alle in Geschmack und Persnlichkeit unterscheiden. Das Buch behandelt in erster Linie Aspekte des Olivenls in Spanien. Daneben werden aber auch Sorten anderer Lnder vorgestellt. Einige Gesichtspunkte wie Verarbeitung, Lagerung, Verwendung oder Verkostung sind einfach allgemeingltig. Aufgrund der Tiefe und des Niveaus der gebotenen Informationen und des Wissens ist das Buch nicht nur fr Hobbykche interessant, sondern auch

für diejenigen, die beruflich mit Oliven umgehen, sei es in der Gastronomie, der Erzeugung oder im Handel. Neben den vielfältigen Informationen enthält es zahlreiche Profi-Farbfotografien in ausgezeichneter Qualität, welche die Le, die Früchte, Bäume oder Felder und die Verarbeitung zeigen. Im Rezeptteil zeigen die Köchenschefs bekannter spanischer Restaurants, wie man diesen Urstoff in den Himmel hebt und dort Sterne mit ihm verdient. Hier findet man Raffinessen wie Olivenleis, Olivenl-Espumas oder Olivenl-Bonbons, wie sie im El Bulli serviert werden. Die meisten sind von Anspruch, Köchenausstattung und Anleitung eher ambitionierten Köchen zur Nachahmung zu empfehlen. Andere, wie das Carpaccio, der Heilbutt mit Joghurt oder die Lammkoteletts mit Couscous, können auch Nicht-Profis gelingen. Oder vielleicht das dampfgegarte Gemüse, das mit einigen Tropfen Olivenöl veredelt wird. Abschließend bleibt zu sagen, dass es sich hier um ein profundes Buch handelt, welches begeistert und das Interesse weckt für eine uralte Kulturpflanze und ein vielfältiges Nahrungsmittel. 0 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. liebgemacht Von Sket Das Buch ist eine nette Idee mit vielen Rezepten und tollen Köchen die mitmachen. Ich habe das Buch in frechen bei enologos gekauft. Die Umsetzung ist aber sehr lieblos. Man erwartet mehr und die Rezepte lassen sich nur sehr schlecht umsetzen. Das Buch ist groß und unhandlich und es lässt sich nicht gut handhaben. Aufgrund der Aufmachung wäre viel mehr möglich gewesen hinsichtlich Gestaltung aber auch die Fotos und das Layout ist eher lieblos.

Kurzbeschreibung 308 Millionen Olivenbäume gibt es in Spanien kein Wunder, dass das Land längst zum weltweit größten Olivenl-Produzenten und Exporteur geworden ist. Aber nicht nur das Produktionsvolumen ist immens, am durchschnittlichen Pro-Kopf-Verbrauch von knapp 13 Litern pro Jahr lässt sich ablesen, dass Olivenl in Spanien nicht nur ein immenser Wirtschaftsfaktor ist, sondern ein Lebenselixier. Wer sollte also besser Bescheid wissen, wie man mit dem flüssigen Gold umgeht und was man daraus zaubern kann, als spanische Spitzenköche? Dieses außergewöhnliche Buch enthält Rezepte von Spitzenköchen aus den unterschiedlichen Regionen Spaniens, die alle auf der Basis des Olivenöls entwickelt wurden. Neben diesem ausführlichen und exklusiven Rezeptteil bietet das Buch viele fundierte, praktische Informationen und Verwendungsmöglichkeiten von Olivenl virgen extra und seinen zahlreichen bedeutenden Sorten. Wissenswertes zum Stellenwert des Olivenöls in der Gastronomie und zu seiner Bedeutung für die Gesundheit runden diese bemerkenswerte Hommage an eines der edelsten Nahrungsmittel ab. Der Verlag ber das Buch "Prix Litteraire" Academie Internationale de la Gastronomie - Premio Nacional Gastronomía "A la Mejor Publicación"