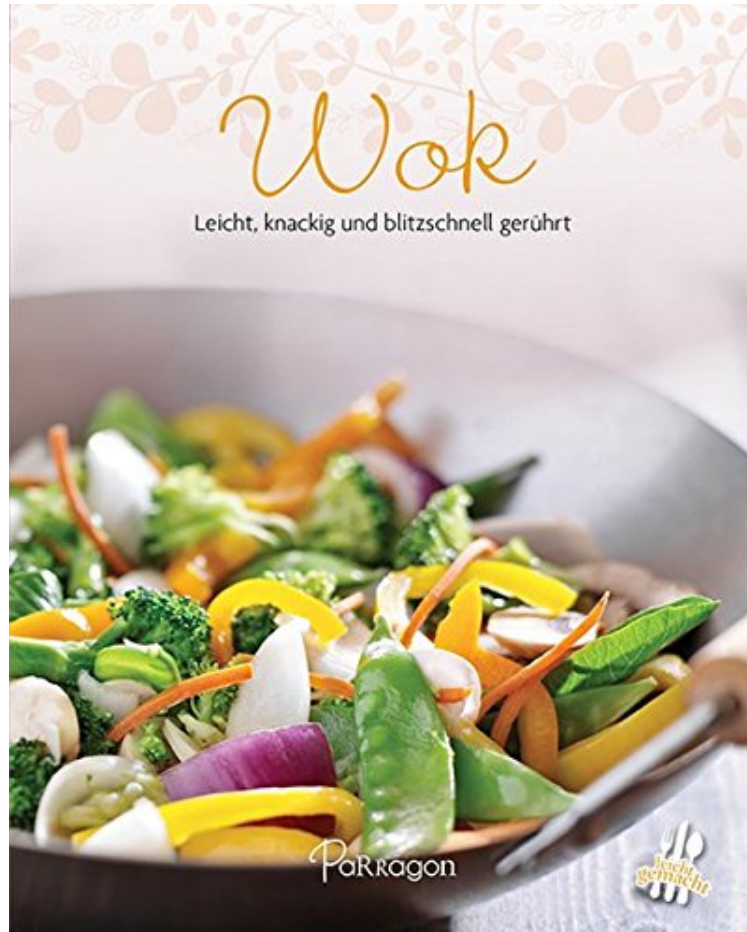


[Online library] Wok: Leicht, knackig und blitzschnell gerührt (Leicht gemacht)

Wok: Leicht, knackig und blitzschnell gerührt (Leicht gemacht)

Von Parragon Books Ltd Bath
ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #13845 in BcherVerffentlicht am: 2015-03-15Anzahl der Produkte:
1Abmessungen: 5.98 x .87b x 4.88l, Einband: Gebundene Ausgabe208 Seiten | File size: 41.Mb

Von Parragon Books Ltd Bath : Wok: Leicht, knackig und blitzschnell gerührt (Leicht gemacht) before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Wok: Leicht, knackig und blitzschnell gerührt (Leicht gemacht):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Super!Von SandraLeckere und einfache Rezepte in einem praktisch kleinen Bchlein.Hab schon einiges nachgekocht und es ist mir jedes Mal gut gelungen, die Rezepte sind einfach beschrieben und leicht nach zu kochen! Perfekt fr Einsteiger!1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Nettes Geschenk fr Neu-Kche mit dem WokVon E. L.Ist als Geschenk gut angekommen,bringt einige neue Rezepte mit,Rezeptdetails sind allerdings wenig beschrieben.Der Nutzer muss Grundkenntnisse aufweisen.4 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. RezepteVon MaxiDieses Buch beschreibt die Rezepte einfaches sind leckere Speisen dabei wenn man berufsttig ist

braucht man zwischendurch eine schnelle Kche

KurzbeschreibungEntdecken Sie die Kche Asiens- Leichte Rezepte, die garantiert gelingen- 100 Rezepte fr jede Gelegenheit- Jedes Rezept mit ausfhrlicher Anleitung und FarbfotoGerichte aus dem Wok sind schnell zubereitet und beraus gesund: Durch das kurze Anbraten bei hoher Temperatur unter stndigem Rhren, das sogenannte Pfannenhren, bleiben Geschmack und wertvolle Nhrstoffe der Zutaten erhalten. In den Lndern Sdostasiens, in denen der Wok das meistverwendete Kchengerat ist, werden Gemse, Fisch und Fleisch zunchst kurz angebraten und dann mit aromatischen Saucen unterschiedlichster Geschmacksrichtungen verfeinert. Lassen Sie sich berzeugen!