

Koch & Gartechniken

Warum wird Knoblauch beim Fermentieren schwarz, was bedeutet das für das Geschmackserlebnis und wie setze ich ihn in einem Gericht optimal ein? Dieses Buch ist für alle Köche, die wissen wollen was hinter vielen Koch- und Gartechniken steckt. Es gibt immer mehr technische Möglichkeiten, Lebensmittel zu kochen und zu garen, viele haben ihren Ursprung in alten Techniken. Durch das Zusammenspiel von wissenschaftlicher Theorie und angewandten Rezepten zu den verschiedensten Techniken, bietet dieses Werk Hintergrundwissen und Inspiration.

Rolf Caviezel bietet hier wunderbare und einzigartige Rezepte, Thomas Vilgis sorgt für das Verständnis dahinter. Gepaart mit anschaulichen Grafiken und toller Fotografie ist dieses Buch Fachliteratur, Nachschlagewerk und Kochbuch in einem.



296 Seiten | Hardcover | 21,5 x 27,5 cm | Matthes-Verlag | ISBN: 978-3-87515-419-1

BZ 23122181 Caviezel: Koch- und Gartechniken. Matthes. Gebunden. CHF 95.00

Preise sind BZ-Listenpreise inkl. MwSt

Bestellen Sie über ComelivresNet, sbzonline™, Web-Shop, Fax 062 209 26 27 oder schriftlich. Danke.

Kundennummer:	Firma:	Bestelldatum: