




Kochen! Das Gelbe von GU (Die GU Grundkochbücher)

Sebastian Dickhaut, Sabine Sälzer

 **Download**

 **Online Lesen**

Kochen! Das Gelbe von GU (Die GU Grundkochbücher) Sebastian Dickhaut, Sabine Sälzer

 [Download Kochen! Das Gelbe von GU \(Die GU Grundkochbücher\) ...pdf](#)

 [Online Lesen Kochen! Das Gelbe von GU \(Die GU Grundkochbücher\) ...pdf](#)

Kochen! Das Gelbe von GU (Die GU Grundkochbücher)

Sebastian Dickhaut, Sabine Sälzer

Kochen! Das Gelbe von GU (Die GU Grundkochbücher) Sebastian Dickhaut, Sabine Sälzer

Downloaden und kostenlos lesen Kochen! Das Gelbe von GU (Die GU Grundkochbücher) Sebastian Dickhaut, Sabine Sälzer

624 Seiten

Amazon.de

Auf den ersten Blick sieht es aus wie das gute alte Telefonbuch: genauso dick, genauso gelb. Nur mit dem Unterschied, dass es in *Kochen! Das Gelbe von GU* nicht von Namen und Telefonnummern, sondern von Rezepten wimmelt. Von 1.295 Rezepten genauer gesagt. Auf über 600 Seiten. Günstig sollte es sein, das Kochbuch mit den Rezepten, die man wirklich braucht. Und so verzichten die Kochexperten von Graefe und Unzer auf aufwändige Illustrationen und beschränken sich auf das Allernötigste: Schlichte schwarze Schrift auf schlichten weißen Papierseiten, aufgepeppt durch eine einzige Farbe: kess-knalliges Gelb. In gelben Kästchen werden Tipps zur Zubereitung hervorgehoben, das gelbe Griffregister sorgt dafür, dass man ohne Umschweife zu den 16 Kapiteln gelangen kann und die ganz in Gelb gehaltenen Seiten am Ende des Buches listen Rezepte zu ganz speziellen Gegebenheiten auf: Was koche ich z. B., wenn es schnell gehen soll? Wenn es wenig kosten soll? Wenn Kinder am Tisch sitzen? *Kochen! Das Gelbe von GU* ist das ideale Buch für Kocheinsteiger. Die Vielzahl an Rezepten überzeugt ebenso wie die klare, leicht verständliche Sprache und die kluge Einteilung. Unter den Rezepten finden sich Essentials wie Vanillepudding, Bratkartoffeln und Erbsensuppe ebenso wie Chicken Wings und Tofugerichte. Wer es gern international mag, probiert Salzburger Nockerln aus, kanarische grüne Mojo-Sauce oder mongolischen Feuertopf. Neben den Rezepten gibt es ausführliche Anleitungen z. B. zum Kochen nach der Saison oder zum Kochen für Gäste. Ein außerordentlich gelungenes Kochbuch. *Kochen! Das Gelbe von GU*, das ist das Gelbe vom Ei. Da geht die Post ab! --Anne Hauschild Kurzbeschreibung

"Kochen!" Ein Aufruf - so knapp wie präzise. In verblüffend reduzierter Gestaltung bietet GU auf über 600 Seiten kulinarisches Lesefutter, konzentriert auf Inhalt und Aussage, mit entwaffnend klarem Look, ohne Schnickschnack und optischen Hochglanz. In 16 Rezeptkapiteln ist alles zu finden, was man wirklich kochen will - ob Hühnerbrühe, Fish and Chips, Schmorbraten oder Kaiserschmarrn mit Mascarpone. Ein ausgeklügeltes Register und optische Hinweise auf Lieblingsrezepte erleichtern das Auswählen und Finden der persönlichen Favoriten.

"Das Gelbe von GU" - dieser Zusatz bürgt für die Qualität der lang erprobten Rezepte, für die Sorgfalt bei der Auswahl und Zusammenstellung. Ergänzt wird die Kochbibel mit zeitgemäßen, praxisorientierten Texten von Sebastian Dickhaut, dem Initiator des Werkes und Miterfinder von Basic cooking. Auf den Theorie- und Serviceseiten bietet er Infos über die Produkte, die Gartetechniken, die Geräte - aber auch praktische Tipps im Umgang mit Zutaten und Zeit. Über den Autor und weitere Mitwirkende

Kochen und Schreiben - das sind seine beiden Leidenschaften. Kein Wunder, dass sich Sebastian Dickhaut inzwischen als Foodjournalist und erfolgreicher Kochbuchautor einen Namen gemacht hat. Sebastian Dickhaut hat beides von der Pike auf gelernt: das Kochen und das Schreiben. Nach seiner Koch-Lehre arbeitet er vier Jahre lang in Frankfurts exklusiver Gastronomie und volontiert daraufhin bei einer hessischen Tageszeitung. Im Anschluss arbeitet er mehrere Jahre als Redakteur bei einem Kochbuch Verlag und macht sich 1995 schließlich als freier Autor und Journalist selbständig. Er gründet den Münchner Gastro-Führer DelikatEssen, schreibt Food-Reportagen, entwickelt Rezepte - und erfindet 1998 gemeinsam mit Sabine Sälzer das Konzept zu "Basic cooking", der erfolgreichsten und innovativsten Einsteiger-Kochbuchreihe der letzten Jahre. Nach drei Jahren voller Kochen und Schreiben in Sydney gründet Sebastian Dickhaut in München das Werkstattbüro "Die Kocherei", wo er heute Workshops veranstaltet, Bücher schreibt und Food-Konzepte für verschiedene Medien entwickelt. Er hat ein Herz für die Küchen Australiens, Japans und Österreichs und ist Mittagesser aus Leidenschaft. Mehr dazu unter: www.rettet-das-mittagessen.de Preise: Basic cooking: World Cookbook Award für das beste Grundkochbuch 1999. Basic baking: Silbermedaille der Gastronomischen Akademie Deutschland 2000.

Sabine Sälzer arbeitet seit 1988 fest im Team der GU Redaktion Kochen in München. Das journalistische Know-how hat sie zuvor als Food-Redakteurin in einem großen Zeitschriftenverlag erfolgreich erprobt. Meilensteine der letzten Jahre waren unter anderem die Bestseller "Die echte italienische Küche", "Die echte jeden Tag Küche" und natürlich der Überraschungserfolg "Basic cooking", den sie gemeinsam mit Sebastian Dickhaut erdacht und geschrieben hat. Mit den Spielregeln der Eßkunst kennt sie sich auch von wissenschaftlicher Seite her bestens aus - nur wegen des Ökotrophologiestudiums ist sie schließlich einmal aus dem Feinschmeckerland Baden nach Bayern ausgewandert. Sabine Sälzer ist Mitglied im Food Editoren Club e.V. (FEC). Preise: Die echte italienische Küche: Silbermedaille der Gastronomischen Akademie Deutschland und von der Stiftung Buchkunst als eines der schönsten Bücher prämiert Basic cooking: World Cookbook Award für das beste Grundkochbuch 1999, Silbermedaille der GAD. Download and Read Online Kochen! Das Gelbe von GU (Die GU Grundkochbücher) Sebastian Dickhaut, Sabine Sälzer #ZBY2N34HQ6F

Lesen Sie Kochen! Das Gelbe von GU (Die GU Grundkochbücher) von Sebastian Dickhaut, Sabine Sälzer für online ebookKochen! Das Gelbe von GU (Die GU Grundkochbücher) von Sebastian Dickhaut, Sabine Sälzer Kostenlose PDF d0wnl0ad, Hörbücher, Bücher zu lesen, gute Bücher zu lesen, billige Bücher, gute Bücher, Online-Bücher, Bücher online, Buchbesprechungen epub, Bücher lesen online, Bücher online zu lesen, Online-Bibliothek, greatbooks zu lesen, PDF Beste Bücher zu lesen, Top-Bücher zu lesen Kochen! Das Gelbe von GU (Die GU Grundkochbücher) von Sebastian Dickhaut, Sabine Sälzer Bücher online zu lesen. Online Kochen! Das Gelbe von GU (Die GU Grundkochbücher) von Sebastian Dickhaut, Sabine Sälzer ebook PDF herunterladenKochen! Das Gelbe von GU (Die GU Grundkochbücher) von Sebastian Dickhaut, Sabine Sälzer DocKochen! Das Gelbe von GU (Die GU Grundkochbücher) von Sebastian Dickhaut, Sabine Sälzer MobipocketKochen! Das Gelbe von GU (Die GU Grundkochbücher) von Sebastian Dickhaut, Sabine Sälzer EPub