



Sous-vide

 **Download**

 **Online Lesen**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Sous-vide

Heiko Antoniewicz

Sous-vide Heiko Antoniewicz

Sous-vide, das Garen im Vakuum, bietet in der modernen Küche ein enormes Spektrum an Einsatzmöglichkeiten für den Profi. Nicht nur die Zartheit und Saftigkeit der Fisch- und Fleischgerichte, die punktgenaue Garmöglichkeit, die geringen Gewichtsverluste beim Garen sowie der weitestgehende Erhalt von Nährstoffen, Aromen und Vitaminen überzeugen, sondern auch das stressfreie Arbeiten.

Die Voraussetzung für exzellente Ergebnisse sind: die Qualität der Zutaten, die auf das Sous-vide-Verfahren abgestimmten Arbeitsprozesse und das Wissen sowie das Verständnis für dieses Verfahren. Heiko Antoniewicz, einer der Pioniere unter den Köchen, beschäftigt sich mit diesem Garverfahren schon seit Jahren und gibt Seminare für Köche zum Thema Sous-vide .

Seine Erfahrungen aus der Praxis hat er in diesem Buch zusammengefasst, das Wissen, Anwendungen, Ratschläge und Tipps sowie über

70 grundlegende Rezepte für Sous-vide-gegarnte Fisch-, Fleisch- und Gemüsegänge sowie Desserts enthält.

Häufig sind es Antoniewicz kleine Tipps am Rande, die das Buch so nützlich machen.

Ein weiterer Fokus liegt auf dem Vakuum, Chillen und Regenerieren.

Es sind alle wichtigen Infos zur Art des verwendeten Beutels, zu Vakuum, Temperatur und Garzeit, zu Abkühlung und Lagerung in einer übersichtlichen Tabelle zu jedem Rezept vermerkt.

Beachtenswert ist auch, dass alle Rezepturen für Wasserbäder und für Kombidämpfer angegeben sind.

All dies macht dieses Buch zu einem umfassenden Standardwerk und Rezeptbuch für das Sous-vide-Garverfahren.

Modern im Design, außergewöhnlich in der Fotografie und unvergleichlich im Foodstyling ein echter Antoniewicz.

 [Download Sous-vide ...pdf](#)

 [Online lesen Sous-vide ...pdf](#)

Downloaden und kostenlos lesen Sous-vide Heiko Antoniewicz

328 Seiten

Kurzbeschreibung

Sous-vide, das Garen im Vakuum, bietet in der modernen Küche ein enormes Spektrum an Einsatzmöglichkeiten für den Profi. Nicht nur die Zartheit und Saftigkeit der Fisch- und Fleischgerichte, die punktgenaue Garmöglichkeit, die geringen Gewichtsverluste beim Garen sowie der weitestgehende Erhalt von Nährstoffen, Aromen und Vitaminen überzeugen, sondern auch das stressfreie Arbeiten. Die Voraussetzung für exzellente Ergebnisse sind: die Qualität der Zutaten, die auf das Sous-vide-Verfahren abgestimmten Arbeitsprozesse und das Wissen sowie das Verständnis für dieses Verfahren. Heiko Antoniewicz, einer der Pioniere unter den Köchen, beschäftigt sich mit diesem Garverfahren schon seit Jahren und gibt Seminare für Köche zum Thema „Sous-vide“. Seine Erfahrungen aus der Praxis hat er in diesem Buch zusammengefasst, das Wissen, Anwendungen, Ratschläge und Tipps sowie über 70 grundlegende Rezepte für Sous-vide-gegarnte Fisch-, Fleisch- und Gemüsegänge sowie Desserts enthält. Häufig sind es Antoniewicz' kleine Tipps am Rande, die das Buch so nützlich machen. Ein weiterer Fokus liegt auf dem Vakuum, Chillen und Regenerieren. Es sind alle wichtigen Infos zur Art des verwendeten Beutels, zu Vakuum, Temperatur und Garzeit, zu Abkühlung und Lagerung in einer übersichtlichen Tabelle zu jedem Rezept vermerkt. Beachtenswert ist auch, dass alle Rezepturen für Wasserbäder und für Kombidämpfer angegeben sind. All dies macht dieses Buch zu einem umfassenden Standardwerk und Rezeptbuch für das Sous-vide-Garverfahren. Modern im Design, außergewöhnlich in der Fotografie und unvergleichlich im Foodstyling – ein echter Antoniewicz. Über den Autor und weitere Mitwirkende

Heiko Antoniewicz hat seinen ausgezeichneten Ruf als Koch in den letzten 15 Jahren an vielen Stationen unter Beweis gestellt. Zahlreiche Auszeichnungen und der große Erfolg seines Buches Fingerfood, das mit dem World Cookbook Award prämiert wurde, sind Belege seines vielseitigen Könnens. Er entwarf 2006 das Menü für Queen Elizabeths Besuch in Berlin, kochte für Angela Merkel und König Harald von Norwegen... Antoniewicz gilt als einflussreichster Koch der molekular inspirierten Avantgardeküche in Deutschland.

Download and Read Online Sous-vide Heiko Antoniewicz #4GPYV1LAEMD

Lesen Sie Sous-vide von Heiko Antoniewicz für online ebookSous-vide von Heiko Antoniewicz 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 Sous-vide von Heiko Antoniewicz Bücher online zu lesen. Online Sous-vide von Heiko Antoniewicz ebook PDF herunterladenSous-vide von Heiko Antoniewicz DocSous-vide von Heiko Antoniewicz MobipocketSous-vide von Heiko Antoniewicz EPub