



## Geschmacksgeheimnisse

### Rezepte, Techniken, Aromen

#### The Secret of Taste.

**Ausgezeichnet mit der Silbermedaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands 2018 und dem Gourmand Cookbook Award 2016!**

Wie sich besondere Geschmackserlebnisse kreieren lassen, erklärt Sternekoch Alexander Herrmann in seinem neuen Buch! Holen Sie das Beste aus Ihren Gerichten heraus durch außergewöhnliche Aromakompositionen und spezielle Verarbeitung der Produkte.

Grundlegende Basis-Rezepte zeigen Schritt für Schritt was bei dem entscheidenden Geschmacksgeheimnis zu beachten ist. Welche Technik dahinter steckt und wie alles besonders aromatisch wird, macht Alexander Herrmann auch für Laien verständlich. 150 Rezepte zeigen wie man Produkte richtig kombiniert und köstliche Speisen zaubert. Von Speck-Rapsöl-Vinaigrette und Kalbstatar über Ofenauberginen bis zu geblähten Heilbutt ist für Gemüse, Fleisch- und Fischliebhaber alles dabei. Ein besonderes Buch, das einem die Geheimnisse des guten Geschmacks verständlich macht.



Alexander Herrmann ist ein deutscher Sterne- und Fernsehkoch mit einem ausgezeichneten Restaurant in Wirsberg (Franken). Seine Gabe, auch wenig erfahrenen Köchen sein kulinarisches Wissen näher zu bringen, stellt er unter anderem in Koch-Fernsehsendungen, wie The Taste (Sat1) und Küchenschlacht (ZDF) unter Beweis.

## Geschmacksgeheimnisse

### Rezepte, Techniken, Aromen

ISBN 978-3-8310-3151-1  
240 Seiten, 218 x 279 mm  
ca. 180 Farbfotografien  
€ 29,95 (D) / € 30,80 (A)