



[Stuart Farrimond](#)

Kochen in Perfektion

Profi-Wissen für die Küche

Das Standardwerk mit Profi-Wissen für die Küche: Prozesse verstehen, Gewohnheiten überdenken, mit Mythen reinen Tisch machen. Hier finden anspruchsvolle Hobbyköche Antworten auf mehr als 160 Küchenfragen. Steaks braten, Eier pochieren, Soufflés backen? Komplexes Kochwissen wird leicht verständlich anhand von Step-by-Step-Anleitungen, Bildern, Grafiken sowie praktischen Tipps informativ und unterhaltsam erklärt. Ein hochwertiges Geschenk für alle Kochbegeisterten!

Was ist das Geheimnis einer perfekten Sauce? Wann muss Fleisch gesalzen werden – vor oder nach dem Braten? Ist rohes Gemüse gesünder? Warum ist Safran so teuer? Und gehört eigentlich Öl ins Nudelwasser? Dieses umfassende Standardwerk macht endlich Schluss mit der Gerüchteküche rund ums Kochen! Wirklich Wahres wird anhand von knackigen Texten, übersichtlichen Wissenskästen und zahlreichen Illustrationen unter die Lupe genommen. Erfahren Sie Interessantes über Grundzutaten wie Fisch, Milch oder Zucker und über traditionelle oder trendige Garvorgänge wie Dämpfen oder Sous vide.

Lesen Sie sich schlau und kochen Sie cleverer! Damit Sie das neu erworbene Wissen direkt auf die Probe stellen können, werden bestimmte Kochkniffe Schritt für Schritt beschrieben. Zaubern Sie dank neuem Know-how eine knusprige Kruste wie ein echter Profi-Koch oder kneten Sie einen fluffigen Teig wie ein Konditormeister. Hunger auf mehr? Dann ist dieses tolle Standardwerk mit dem geballten Küchenwissen genau das Richtige für Sie!



[Stuart Farrimond](#)

Kochen in Perfektion

Profi-Wissen für die Küche

ISBN 978-3-8310-3454-3

256 Seiten, 222 x 264 mm

ca. 700 Fotografien und Illustrationen

€ 28,00 (D) / € 28,80 (A)