



Arthur Le Caisne

Küchenwissen

Verblüffende Antworten auf mehr als 700 Fragen

Smarte Kochtipps & Fun Facts aus der Küche

Warum kann man süße Sahne aufschlagen und saure nicht? Woher kommt der beste Schinken? Und wann deckt man den Topf zu? Dieser einmalige **Küchenratgeber** hat endlich die Antworten auf all die Fragen parat, die von Generation zu Generation durch die Küchen dieser Welt schwirren. Jede Menge **Küchenweisheiten, kuriose Wissen, skurrile Fakten & witzige Anekdoten rund ums Kochen** optimieren Ihre Kochergebnisse und machen Sie zum Star jedes Kochabends!

- **Über 700 Küchen-Fakten:** Warum sollte man beim Kochen keine Alufolie verwenden? Wann sollte man Fleisch am besten salzen? Warum darf man Eier nicht waschen? Warum gibt man Kartoffeln in kaltes, nicht in kochendes Wasser? Dieses Buch liefert alle Antworten, die Sie in Ihrer täglichen Küchenpraxis wissen müssen.
- **Witzige Küchenweisheiten:** Eine ordentliche Prise Humor und unterhaltsame Anekdoten verleihen diesem Küchenratgeber die richtige Würze für den nächsten Kochabend mit Ihren Liebsten.
- **Praktische Kochtipps:** Von den besten Garmethoden, über die richtige Lagerung bis zum Verhalten bei verschiedenen Temperaturen – mit einem großen Topf voller Wissen zu Lebensmitteln und Gewürzen kann in der Küche nichts mehr schiefgehen.
- **Die wichtigsten Küchenwerkzeuge** werden im Kurzporträt inkl. ihrer Handhabung vorgestellt. So besitzen Sie die richtige Ausstattung, um das nächste Dinner perfekt zu servieren.
- **Charmante Gestaltung:** Sympathische Illustrationen & humorvolle Texte vertiefen spielerisch Ihr Küchenwissen.



Die volle Ladung Küchen-Wissen zum Angeben – dieser Küchenratgeber ist ein Must-Have für jeden Hobby-Koch!

Ausgezeichnet mit der Silbermedaille beim swiss gourmetbook award 2021 in der Kategorie Lehrbuch/Nachschlagewerk

Arthur Le Caisne

Küchenwissen

Verblüffende Antworten auf mehr als 700 Fragen

ISBN 978-3-8310-4073-5

240 Seiten, 196 x 250 mm

Mit Illustrationen

€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)