



## Messer

### Das Praxisbuch für die Küche – Material, Schnitte, Anwendung

#### Professionelle Schneidetechniken für die Küche

Mit dem richtigen Messereinsatz zum geschmacklichen Wow-Effekt! **Detaillierte Schnitt-für-Schnitt Bilder** führen Sie in die **Kunst verschiedener Schnitttechniken in der Küche** ein – ob Filetieren, Kannelieren oder Tranchieren. In **praktischen Tipps** erfahren Sie alles zur Auswahl und Handhabung der richtigen Messer für Fisch, Fleisch, Geflügel, Obst und Gemüse – so entfalten Sie das volle Potenzial Ihrer Zutaten.

#### Das unschlagbare Messer-Buch für Hobbyköche

Mit den **richtigen Schneidetechniken in der Küche** zu mehr Aroma! Das Messer ist das am häufigsten genutzte, aber auch das am meisten unterschätzte Küchenutensil. Denn nur wenn Sie Lebensmittel mit dem passenden Schneidwerkzeug richtig schneiden, bekommen Sie beim Kochen überzeugende Ergebnisse – sowohl in Bezug auf den Geschmack als auch die Optik auf dem Teller. Dieses fachkundige Küchen-Handbuch präsentiert Ihnen das **ultimative Messer-Know-How**, das Ihre Kochkünste aufs nächste kulinarische Level hebt.



- Die wichtigsten Schneidetechniken
- Verschiedene Küchenmesser-Arten auf einen Blick
- Individuelle Schnitttechniken für Lebensmittel
- Fundiertes Hintergrundwissen & Profi-Tipps
- Perfektes Geschenk für Hobbyköche

**Mit diesem praktischen Küchen-Guide machen Sie das Messer zu Ihrem besten und wichtigsten Freund in der Küche – ein absolutes Must-Have für jedes Kochregal!**

## Messer

### Das Praxisbuch für die Küche – Material, Schnitte, Anwendung

ISBN 978-3-8310-4194-7  
224 Seiten, 195 x 233 mm  
Über 200 farbige Fotos  
€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)