



DK Verlag (Hrsg.), The Duc Ngo

The Duc Ngo

Neue asiatische Küche. Kochbuch mit über 100 Rezepten aus den Restaurants des Kultkochs The Duc Ngo

Contemporary Asian Cuisine im Duc-Style für Zuhause!

- **Exklusive Einblicke** in die Küchen des **Kultkochs The Duc Ngo** – inkl. Signature-Gerichte
- The Duc Ngo – feste Größe in der **internationalen Gastroszene mit regelmäßigen TV-Auftritten** u.a. bei *Kitchen Impossible* und *The Taste*
- **Contemporary Asian Cuisine** : chinesisch-französisch bis japanisch-mediterran
- **Über 100 Original-Rezepte aus Duc's Restaurants** , wie dem 893 Ryei, Kuchi, Madame Ngo & Funky Fisch
- **Von easy bis ambitioniert:** Bun Cha Hanoi, Tuna Tataki & mehr



So kocht The Duc Ngo: Die Geheimnisse aus der Kantstraße

Ob vietnamesisch-französische Brasserie, japanisches Izakaya oder koreanisches Streetfood: Der **Berliner Spitzenkoch & Multigastronom The Duc Ngo** ist einer der kreativsten Köche Deutschlands. Seine Küche verbindet authentische asiatische Aromen und Rezepte mit modernen Einflüssen und den überraschenden Duc-Twists.

Dieses **besondere Kochbuch** bringt die **unverwechselbaren Gerichte aus Duc's Restaurants** zu dir nach Hause: vom legendären Lachs-Tiradito aus dem 893 Ryei über Pho Bo Tai aus dem Madame Ngo bis zum Yang Yum Chicken aus dem NKP. Neben **raffinierten Rezepten** gewährt der Spitzenkoch **inspirierende Einblicke** in seine Küchenphilosophie und verrät dir, wie du mit einfachen Tricks unfassbar leckere Aromen auf den Teller zauberst!

Die Kultgerichte von Starkoch The Duc Ngo zum Nachkochen!

DK Verlag (Hrsg.), The Duc Ngo

The Duc Ngo

Neue asiatische Küche. Kochbuch mit über 100 Rezepten aus den Restaurants des Kultkochs The Duc Ngo

ISBN 978-3-8310-5044-4

272 Seiten, 205 x 279 mm

Mit farbigen Fotos

€ 34,95 (D) / € 36,00 (A)