

Rolf Caviezel, Thomas A. Vilgis

Koch- und Gartechniken

Wissenschaftliche Erläuterungen und Texte

Warum wird ein Knoblauch beim Fermentieren schwarz, was bedeutet das für das Geschmackserlebnis und wie setze ich ihn in einem Gericht optimal ein? Dieses Buch ist für alle Köche, die wissen wollen was hinter vielen Koch- und Gartechniken steckt. Es gibt immer mehr technische Möglichkeiten, Lebensmittel zu kochen und zu garen, viele haben ihren Ursprung in alten Techniken. Durch das Zusammenspiel von wissenschaftlicher Theorie und angewandten Rezepten zu den verschiedensten Techniken, bietet dieses Werk Hintergrundwissen und Inspiration. Rolf Caviezel bietet hier wunderbare und einzigartige Rezepte, Thomas Vilgis sorgt für das Verständnis dahinter. Gepaart mit anschaulichen Grafiken und toller Fotografie ist dieses Buch Fachliteratur, Nachschlagewerk und Kochbuch in einem.



Rolf Caviezel, Thomas A. Vilgis

Koch- und Gartechniken

Wissenschaftliche Erläuterungen und Texte

ISBN 978-3-98541-030-9
296 Seiten, 215 x 275 mm
durchgehend Farbfotos
€ 69,90 (D) / € 71,90 (A)