

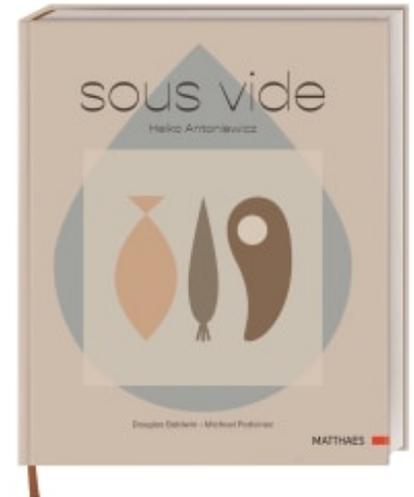
Heiko Antoniewicz

Sous vide

Das umfassende Standardwerk. 50 komplexe Gerichte und umfassende Grundrezepte von Spitzenkoch Heiko Antoniewicz

Sous vide neu entdeckt mit Heiko Antoniewicz

Fleisch, Fisch und Gemüse punktgenau garen für maximale Saftigkeit und intensive Aromen aller Zutaten – als Pionier der Sous-vidé-Technik, zeigt Ihnen Spitzenkoch Heiko Antoniewicz in seinem ganz neuem, zweiten Sous-vidé Buch die **neuesten Techniken**, Anwendungen und Strömungen des Vakuumgarens. **50 exzellente Gerichte, umfassende Grundrezepte** und ein praxisbezogener Theorieteil von **Douglas Baldwin** und **Michael Podvinec** schaffen ein tiefes Verständnis für die komplexe Garteknik.



Das zweite Buch nach dem Erfolg von "Sous-Vide"

- **Umfangreiches und aktuelles Grundlagenwerk:** Klassisches Sous-vidé-Wissen erweitert durch neue spannende Ansätze
- **50 neue komplexe Gerichte** und umfangreiche Grundrezepte zu Fisch, Fleisch, Gemüse, Cremes, Eismassen, Spirituosen und mehr warten darauf, getestet zu werden.
- **Einzigartiger Wissenstransfer:** Wissenschaftliche, praxisbezogene Erläuterungen lassen Sie die beliebte Küchentechnik von Grund auf verstehen.
- **Brillante Fotos machen Lust**, sich intensiv mit dem Sous-vidé-Garen auseinanderzusetzen.

Erstklassiges Fachwissen trifft auf kulinarische Praxis

Heiko Antoniewicz setzt sich schon seit vielen Jahren mit dem Sous-vidé-Garverfahren auseinander und gibt sein Wissen und seine Leidenschaft international in Workshops und Vorträgen weiter. Profitieren Sie sowohl als Profi als auch als ambitionierte Hobbyköch*innen von seinem **exzellenten Know-how** und seiner Begeisterung für die Kochkunst. Ergänzt wird das außergewöhnliche Kochbuch durch einen **hervorragenden, praxisnahen Theorieteil** der Wissenschaftler Douglas Baldwin und Michael Podvinec – so lernen Sie das Vakuumgaren nicht nur, sondern verstehen es in seiner Gänze.

Entdecken Sie bewährte und neue Ansätze des Sous-vidé-Garens! Das ultimative Grundlagenwerk von Heiko Antoniewicz erklärt Ihnen alles, was Sie zur beliebten Küchentechnik wissen müssen und inspiriert mit mehr als 50 Rezepten.

Heiko Antoniewicz

Sous vide

Das umfassende Standardwerk. 50 komplexe Gerichte und umfassende Grundrezepte von Spitzenkoch Heiko Antoniewicz

ISBN 978-3-98541-067-5
240 Seiten, 248 x 295 mm
Mit farbigen Fotos
€ 69,90 (D) / € 71,90 (A)