



[Stuart Farrimond](#)

## Kochen in Perfektion

### Profi-Wissen für die Küche

Warum kochen wir? Wie schmecken wir? Weshalb passen bestimmte Geschmäcker so gut zusammen? Mit Antworten auf diese Fragen beginnt „Kochen in Perfektion“ und schafft so eine erste Basis für ein grundlegendes Verständnis von den Prozessen und Hintergründen in der Küche.

Das Buch hilft Hobbyköchen die Prozesse inklusive ihrer naturwissenschaftlichen Hintergründe zu verstehen. Die Säure im Zitronensaft hat einen ähnlichen Effekt wie Hitze auf Eiweiß und gart so den Fisch, fertig ist das köstliche Gericht Ceviche. Die Moleküle innerhalb eines Maiskorns dehnen sich beim Erwärmen aus und sorgen für einen Knall beim Aufpoppen – fertig ist das Popcorn. Beim Schneiden einer Zwiebel entweichen Gase und Säure, die für das Tränen unserer Augen verantwortlich sind. Kühlt man die Zwiebel vor dem Schneiden, können die Enzyme nicht so schnell entweichen.

Sämtliche Mythen und Fragen klärt das Buch mit informativen und verständlichen Grafiken. Soll Öl ins Nudelwasser oder nicht? Fleisch vor oder nach dem Braten salzen? Wie gelingt die perfekte Bratenkruste und warum? Auch für Kochanfänger bietet „Kochen in Perfektion“ wichtige Tipps und Tricks sowie kleine Rezepte, zum Beispiels für Gemüse aus dem Ofen oder ideal gegarten Reis. Basics helfen bei den ersten Versuchen in der Küche und anspruchsvollere Techniken, wie Sous-Vide-Garen, stellen neue Herausforderungen für erfahrene Köche dar.



Das Buch ist in neun Kapitel unterteilt. Es beginnt mit Einführung in die Welt der Aromen sowie der Küchenutensilien. Anschließend widmet sich „Kochen in Perfektion“ den verschiedenen Zutaten: Fleisch und Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte, Eier und Milcherzeugnisse, Reis, Getreide und Pasta, Gemüse, Früchte, Nüsse und Samen. Am Ende befasst sich ein Kapitel mit Kräutern und Gewürzen und den Schluss bildet ein Abschnitt über Backen und Süßes.

Ein faszinierendes Buch über die Kunst des Kochens und die Wissenschaft dahinter.

Über den Autor: **Dr. Stuart Farrimond** ist Doktor der Medizin, Lehrer und Autor. Im BBC-Radio räumt er mit Foodmythen auf und erklärt die naturwissenschaftliche Seite des Kochens auf leicht verständliche Art. Die drängendsten Fragen aus der Küche beantwortet er in diesem, seinem neuesten Buch.

[Stuart Farrimond](#)

### Kochen in Perfektion

#### Profi-Wissen für die Küche

ISBN 978-3-8310-3454-3  
256 Seiten, 222 x 264 mm  
ca. 700 Fotografien und Illustrationen  
€ 28,00 (D) / € 28,80 (A)

**DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit**

Ira Zeitzen • Arnulfstraße 124 • 80636 München

Telefon: ++49/89/ 44 23 26-241 • Fax: ++49/89/ 44 23 26-410 • E-Mail: [presse@dk-germany.de](mailto:presse@dk-germany.de)

**Im Falle einer Besprechung bitten wir um einen Beleg. Vielen Dank im Voraus.**