



Arthur Le Caisne

Küchenwissen

Verblüffende Antworten auf mehr als 700 Fragen

Verblüffende Antworten auf mehr als 700 kulinarische Fragen. Warum kann man süße Sahne aufschlagen und saure nicht? Woher kommt der beste Schinken? Und wann deckt man den Topf zu? Dieser einmalige Küchenratgeber hat endlich die Antworten auf all die Fragen parat, die von Generation zu Generation durch die Küchen dieser Welt schwirren.

Warum sollte man beim Kochen keine Alufolie verwenden? Wann sollte man Fleisch am besten salzen? Warum darf man Eier nicht waschen? Warum gibt man Kartoffeln in kaltes, nicht in kochendes Wasser? Dieses Buch liefert Antworten auf alle Fragen, die in der täglichen Küchenpraxis auftauchen können. Jede Menge Küchenweisheiten, kuriose Wissen, skurrile Fakten und witzige Anekdoten rund ums Kochen optimieren die Kochergebnisse und machen jeden zum Star des kulinarischen Abends. Eine ordentliche Prise Humor und unterhaltsame Anekdoten verleihen „Küchenwissen“ die richtige Würze für den nächsten Kochabend mit Freunden.

Aber auch praktische Kochtipps sind hier zu finden. Von den besten Garmethoden, über die richtige Lagerung bis zum Verhalten bei verschiedenen Temperaturen – mit einem großen Topf voller Wissen zu Lebensmitteln und Gewürzen kann in der Küche nichts mehr schiefgehen. Die wichtigsten Küchenwerkzeuge werden im Kurzporträt inklusive ihrer Handhabung vorgestellt.

Die volle Ladung Küchen-Wissen zum Angeben – dieser Küchenratgeber ist ein Must-Have für jeden Hobby-Koch!



Arthur Le Caisne

Küchenwissen

Verblüffende Antworten auf mehr als 700 Fragen

ISBN 978-3-8310-4073-5
240 Seiten, 196 x 250 mm
Mit Illustrationen
€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)

DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Ira Zeiten • Arnulfstraße 124 • 80636 München

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

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