



## Messer

### Das Praxisbuch für die Küche – Material, Schnitte, Anwendung

#### Professionelle Schneidetechnik für die Küche

Mit den richtigen Schneidetechniken in der Küche zu mehr Aroma! Das Messer ist das am häufigsten genutzte, aber auch das am meisten unterschätzte Küchenutensil. Denn nur, wenn man Lebensmittel mit dem passenden Schneidwerkzeug richtig schneidet, führt dies zu überzeugenden Ergebnissen beim Kochen – sowohl in Bezug auf den Geschmack als auch die Optik auf dem Teller. Dieses fachkundige Küchen-Handbuch präsentiert das ultimative Messer-Know-How, das die Kochkünste aufs nächste kulinarische Level hebt.

Detaillierte Schnitt-für-Schnitt Bilder führen ein in die Kunst verschiedener Schnitttechniken in der Küche – ob Filetieren, Kannelieren oder Tranchieren. In praktischen Tipps erfährt man alles zur Auswahl und Handhabung der richtigen Messer für Fisch, Fleisch, Geflügel, Obst und Gemüse, um das volle Potenzial der Zutaten zu entfalten.

Mit diesem praktischen Küchen-Guide wird das Messer zum besten und wichtigsten Freund in der Küche – ein absolutes Must-Have für jedes Kochregal!



#### Messer

##### Das Praxisbuch für die Küche – Material, Schnitte, Anwendung

ISBN 978-3-8310-4194-7  
224 Seiten, 195 x 233 mm  
Über 200 farbige Fotos  
€ 24,95 (D) / € 25,70 (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.**