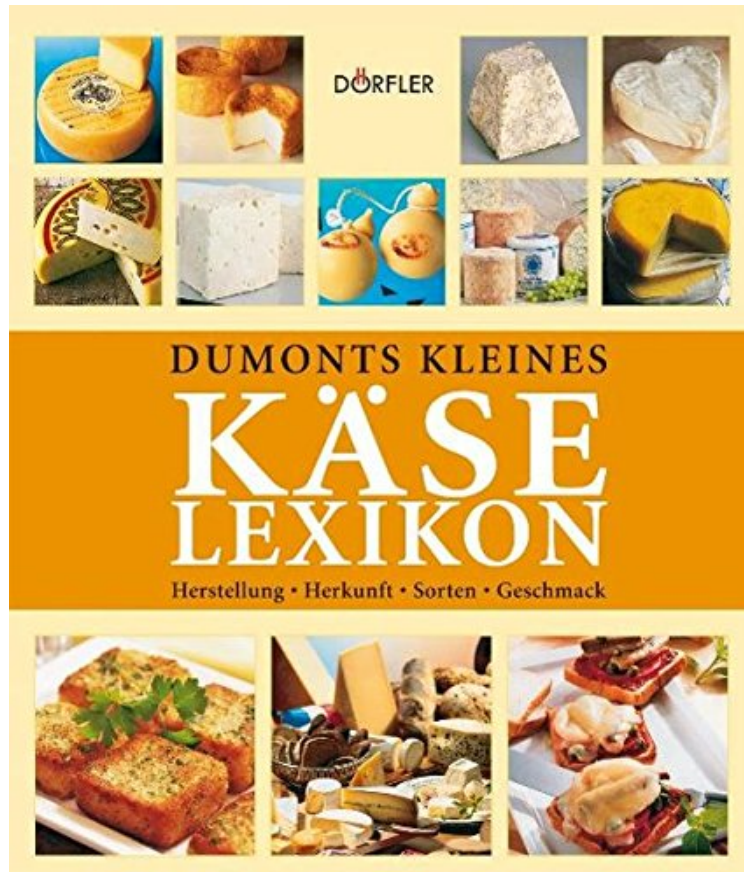


(Read now) Dumonts kleines Kselexikon: Herstellung, Herkunft, Sorten, Geschmack

Dumonts kleines Kselexikon: Herstellung, Herkunft, Sorten, Geschmack

Von Anne Iburg

ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #78140 in BcherVerffentlicht am: 2004-05-01Anzahl der Produkte:
1Abmessungen: 7.01 x 1.30b x 6.14l, Einband: Gebundene Ausgabe300 Seiten | File size: 69.Mb

Von Anne Iburg : Dumonts kleines Kselexikon: Herstellung, Herkunft, Sorten, Geschmack before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Dumonts kleines Kselexikon: Herstellung, Herkunft, Sorten, Geschmack:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen31 von 31 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Optimal fr NewbiesVon Ein KundeDies ist mein erstes Ksebuch - und ich bin voll und gaz zufrieden damit. Als Kseliebhaber ist es nun mein stndiger Begleiter vor und nach dem Ksekauf. Knapp 100 Sorten werden beschrieben, und alle sind illustriert, sodass man auch weiss wonach man im Geschft Ausschau halten muss (zumal oft nur der Markenname und nicht der tatschliche Ksenname angegeben wird).Fazit: Fr Einsteiger bestens geeignet, fr Profis wird die Information zu wenig tief gehend sein.7 von 7 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. In der Tat ein KLEINES Lexikon, aber ein appetitanregendesVon Beatrice BergerAngefangen bei der Geschichte ber die Erzeugung, die verschiedenen Arten und Sorten und die Methoden, dem Produkt zu Leibe zu rcken bis zu der Frage, was man alles zum Kse essen und trinken kann, spart das Buch schon im Vorwort kaum ein wissenswertes Kapitel aus.Es folgt die

Vorstellung der einzelnen Ksesorten (genauer gesagt, von 136 einzelnen Ksesorten) in alphabetischer Reihenfolge (die ich nicht für glücklich halte, eine Sortierung nach Herkunft oder Zubereitungsart wäre sinnvoller gewesen) mit Steckbrief und Foto. Dazwischen finden sich immer mal wieder Rezepte (was ich auch nicht für die glücklichste Idee halte; mehr Kse wäre besser gewesen). Trotzdem: ein schnes Buch und eine schne Einfhrgung zum Thema (mit Aussprachehilfen, um dem Kufer die Scheu am Kseregal zu nehmen), wenn auch letztlich tatschlich nur genau das, aber nicht mehr, als der Titel ankndigt: ein KLEINES Kselexikon. 18 von 20 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Es luft einem das Wasser im Munde zusammen! Von Torsten Ein schnes, bersichtlich gestaltetes und interessant zu lesendes Bchlein, welches einem beim lesen und betrachten der Bilder das Wasser im Munde zusammenlaufen lt. Ksefibel fr Ksefreunde, habe die meisten Sorten mal durchprobiert. Die Beschreibungen sind zutreffend. Empfehlenswert!

Produktbeschreibung Edition Drfler im Nebel Verlag, Eggolsheim 2004, illustrierter Pappereinband,

Kurzbeschreibung DIE BESTEN KSESORTEN VON A-Z IM PORTRT - Kse aus Deutschland, sterreich, Schweiz, Niederlande, Frankreich, Italien, Spanien, Portugal, Griechenland, Dnemark, Norwegen, Schweden und England; Alles ber Herkunft, Herstellung, Inhaltsstoffe und Geschmack; Wissenswertes ber die Geschichte des Kses; Zahlreiche Rezeptideen fr herz hafte und se Gerichte; Praxistipps: Kse schneiden und anrichten, die Wahl des Weines und was sonst noch zum Kse passt