

(Get free) Mikrowellen-Kochbuch


Mikrowellen-Kochbuch

Von Beate Pfeiffer

audiobook / *ebooks / Download PDF / ePub / DOC



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #331833 in BcherVerffentlicht am: 2002Anzahl der Produkte:
1Einband: Taschenbuch | File size: 59.Mb

Von Beate Pfeiffer : Mikrowellen-Kochbuch before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Mikrowellen-Kochbuch:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen12 von 12 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Tolles MikrowellenkochbuchVon duke-of-earlHallo,ich kann dieses Buch empfehlen. Die Gerichte sind gut beschrieben und leicht nachzukochen. Es sind Gerichte fr Mikrowellenbetrieb, Umluft sowie Grillfunktionen vorhanden. Die Gerichte sind nicht nur normale Gerichte sondern auch sehr Interessante dazu. Vorspeisen, Suppen, Eintpfe, Fleisch/Geflgel/Wild-gerichte, Gemse, Auflufe sogar Desserts oder ...Marmelade in der Mikrowelle??. ja, das soll auch gehen.Buch liegt gut in der Hand (DinA5 gre)Nach einer 13 Seitigen Einfhrung in die Mikrowellentechnik werden auf ca. 130 Seiten Rezepte aufgezeigt. Pro Seite 1 Rezept und somit richtig viele Dinge zum nachkochen und ausprobieren. Auf den letzten drei Seiten ist dann das Rezeptverzeichnis als berblick.Mir gefllt das Buch!21 von 21

Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Viele tolle Rezepte Von Claudia Endlich ein Buch, mit Rezepten für die Mikrowelle. Es gibt einige Tipps was man beim kochen mit der Mikrowelle beachten sollte. Es sind Rezepte enthalten für die 'einfache' Mikrowelle oder auch für Kombigerte. Es sind auch keine ausgefallenen Rezepte enthalten, sondern Rezepte die man schon kennt ... eben speziell für die Mikrowelle, aber natürlich auch neue Rezepte. Unter anderem findet man verschiedene Toastarten, Vorspeisen und Snacks, Suppen und Eintöpfe, Gerichte mit Fleisch (zB Zürcher Geschnetzeltes, Beef Stroganoff, Gulasch, falscher Hase, Schnitzel mit Aprikosen, Lammcurry usw), Gerichte mit Geflügel und Wild (zB Hasenkeule Waidmannsart, Rehbraten mit Pfifferlingen, Ente in Orangensauce, Pikante Hähnchenbrust usw), Gerichte mit Fisch und Meeresfrüchten (zB Gemse-Fisch-Ragout, Scampispiess, Fischfilet italienische Art usw), Gerichte mit Gemüse (zB Brokkoli mit Mozzarellaauce, Blumenkohlcurry, Gemiserisotto usw), Aufläufe und Gratins (zB Gratinierter Blumenkohl, gebackenes Ratatouille, Kartoffel-Lauch-Auflauf usw), Beilagen, Saucen und Dips und natürlich Dessert, Gebäck und Marmeladen. Also ich denke es sind für jeden Rezept dabei und man kann viele davon mit einem 'einfachen' Solo-Mikrowellengerät machen. Wer also ausschließlich über ein Solo-Gerät verfügt, der sollte die anderen Rezepte dann vielleicht doch im Backrohr bzw. Grill machen. = So mache ich es auch. Das ist natürlich schon ein Nachteil, das manche Rezepte speziell auf Grill-Mikrowelle oder Kombi-Mikrowelle ausgerichtet sind. Aber wie gesagt - für diese Rezepte verwendet man dann halt doch wieder das Backrohr. Aber ich würde sagen die Mehrheit der Rezepte ist für die Solo-Mikrowelle. Was ich auch noch praktisch finde ist, dass bei jedem Rezept dabei steht wie lange die Zubereitungszeit ist und wieviele Kalorien es hat. Die Portionen sind unterschiedlich angegeben - abwechselnd für 2 oder 4 Portionen. Bei vielen Rezepten gibt es dazu auch Tipps zB welche Beilage passt noch dazu, was sollte man beim kochen beachten und welche Zutat kann man ev durch eine andere ersetzen. Sehr viele tolle Rezepte auf ca 140 Seiten. Fotos gibts allerdings keine. Viel Spaß beim kochen! 25 von 29 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Gute Rezepte für alle Mikrowellen Fans Von Graham P. Tappenden Der Mikrowellen-Kochbuch bietet im Gegensatz zu anderen Büchern auf diesem Gebiet keine Sonderrezepte nur für Mikrowellen, sondern ganz normalen Gerichten wie sie in den meisten Haushalten bekannt sind. Nur eins ist anders: die Kochzeit ist natürlich auf Mikrowellen bzw. Kombigeräten angepasst. Zu allen Rezepten steht ebenfalls die Zubereitungszeit, die Portionierung sowie die Kalorien je Portion. Wer mal gerne mit der Mikrowelle kocht oder sogar darauf angewiesen ist, sollte sich dieses Buch anschauen.