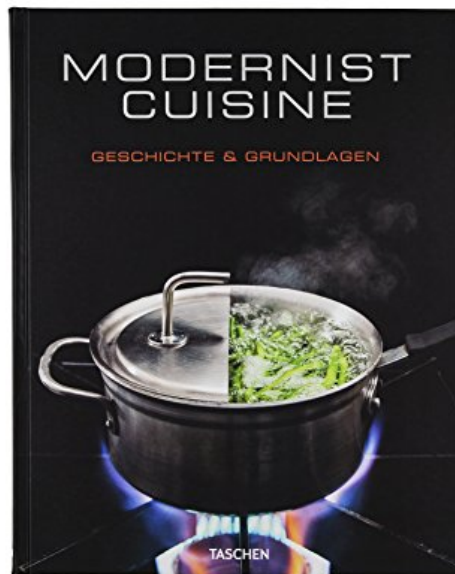


(Download pdf ebook) Modernist Cuisine at Home

Modernist Cuisine at Home

Von Nathan Myhrvold, Maxime Bilet
ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #95727 in BcherVerffentlicht am: 2013-10-01Abmessungen: 13.05
Pfund Einband: Gebundene Ausgabe688 Seiten | File size: 45.Mb

Von Nathan Myhrvold, Maxime Bilet : Modernist Cuisine at Home before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Modernist Cuisine at Home:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen16 von 16 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Eigentlich kein KochbuchVon LegatUm es vorweg zu sagen - ich finde das Buch sehr lesenswert. Es vermittelt die Anstze des sous-vide und Druckgarens sehr gut und gibt sehr viele Denkanste.Allerdings ist es weniger ein Kochbuch im klassischen Sinne. Sicher, es sind auch Rezepte enthalten, aber zum einen oft nur in endlosen Variationen, zum anderen oft nur "rudimentr" - sprich, den Gedanken eines vollstndigen Ganges oder gar Mens muss man sich schon selber machen. Fisch wird kaum erwht, dafr Burger-Varianten und Soen zu hauf.Dafr aber ist es ein groartiger Aufruf zu experimentieren, selber kreativ ttig zu werden und sich mit Lebensmitteln in anderer Art auseinander zu setzen. Modernist Cuisine at home ist mehr Startpunkt als Ziel (und daher fragt es sich, ob man nicht gleich zur "groen" Variante greifen sollte, die noch mehr ins Detail geht, was die Hintergrnde angeht).Das das Buch in Amerika geschrieben wurde merkt man an vielen Stellen. Die Rezepte (siehe oben) verraten dies schon, mehr noch aber die stndigen Sicherheitshinweise auf jeder Seite, das gebetsmhlenartige Wiederholen von einfachsten Anweisungen, die Konzentration auf amerikanische Produktmarken. Insbesondere bei letzterem Punkt sei zur Vorsicht geraten. Wer viel Geld in "Wondra" investiert, ist selber Schuld - einfaches Instantmehl aus dem Supermarkt ist exakt das gleiche Produkt, nur viel billiger.Alles in allem aber zusammen mit Bchern wie "Aroma" ein weiteres Werk, dass dem geneigten Hobby-Koch Denkanste gibt und die Experimentierfreude steigert.5 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Schwieriges FazitVon C.Hab das Buch vor ein paar Jahren als Geschenk erhalten:Die

Auswirkung davon: Anschaffung eines Schnellkochtopfs, verschiedene Thermometer, Marinierspritze, Sous-Vide gert, Vakuuiergert. Das Buch verfhrt also auf jeden Fall dazu, dass Kchenequipment erweitern zu wollen. Es hat tolle Bilder und eine Menge grundlegender hilfreicher Eintrge zu Grundtechniken. Und z. B. Risotto als "Fast-Food" innerhalb von 10 min mit Hilfe eines Schnellkochtopfs zubereitet. Also warum keine 5 Sterne: Der Buchtitel am Buchrcken lst sich innerhalb krzester Zeit auf. Die Rezepte sind meinem Geschmack zur sehr auf Barbecue ausgereicht und insgesamt zu amerikanisch (Kartoffelpree Inhalt 50 % Butter). Obwohl die Rezepte durchaus aufwendig sind, sind sie mir einfach nicht raffiniert genug im Geschmack. Zum Teil ist es auch lcherlich 75 min fr ein Spiegelei, was geschmacklich auch keine Offenbarung ist. Einige Rezepte sind jedoch sehr gut und gehren nun auch zu meinen Lieblingen. Das Buch hat mir auf jeden Fall neue Welten der Zubereitung erschlossen. 65 von 69 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Die neue Kchenfibel - fr ambitionierte Hobbykche Von Vossi Dieses Werk beeindruckt ebenso, wie es bereits der mehrbndige Wlzer Modernist Cuisine: Die Revolution der Kochkunst vor knapp 2 Jahren getan hat. (Rezepte-Wiederholungen gibt es gefhlt so gut wie keine.) Diese kulinarische Lektre wird in einem Umkarton geliefert, darin befindet sich ein Schubert, dieser wiederum nimmt das Kochbuch und das Rezeptband auf. Gewicht: 5,4 kg - ohne Umkarton, versteht sich! Das Kochbuch selbst hat 380 Seiten, zuztlich eine Einleitung und den umfangreichen Anhang nicht mitgezht. Die Seiten haben das Format 26 B x 33 H cm! Ein echter Brocken und gleichauf mit dem Format des groen Wlzers. Das Rezeptband umfasst 220 Seiten und ist auf abwaschbarem Papier gedruckt. Das Format misst handliche 22 B x 28 H cm (hnlich A4, nur in der Hhe etwas krzer). Soweit, so nchtern in Zahlen. Wenn man das Kochbuch aus dem Schubert holt und aufschlgt ... wird wohl aus Jedem - zumindest gedanklich - ein erstes WOW herausplatzen! Allein die teilweise unglaublichen Fotos sind schon das Geld wert. Aber man mchte natrlich mehr, als nur Fotos gucken: Modernistisch kochen! Nathan Myhrvold und sein Team haben es in diesem Werk verstanden, die Rezepte wirklich kchentauglich zu machen. Doch wer meint, er komme ganz ohne Spezialwerkzeuge aus, der drfte an dem Buch keine Freude haben. Nachstehende Gertschaften empfehlen sich zumindest: - Schnellkochtopf- Sous-Vide-Bad- Sahnesiphon- Ltlampe (Gasbrenner)- exakte Kchenwaage und Feinwaage- Bratenthermometer, div. Thermometer- Mixer und Stabmixer- Silicon-Matten und -Formen- Vakuuiergert und Beutel Auch wenn nicht alle genannten Gertschaften erforderlich sind und zum Teil anderweitig improvisiert werden knnen (wie, das wird im Buch beschrieben), so sollte doch eine gehobene Grundausstattung in der Kche vorhanden sein. Nur mit Herd, Kochtopf, Schneidebrett und Messer wird man nahezu keines der Rezepte nachkochen knnen! Das sollte man zuvor wissen. Die vielen Tipps und Hinweise, die Rezepte, die Fotos, ja, das ganze Werk macht einfach Freude zu lesen! Neben den - teils extravaganten - Rezepten, werden ebenso die Vorgehensweisen hervorragend beschrieben und zumeist bebildert. An vielen Stellen werden auch die Fragen nach dem Warum verstndlich erklrt. Sicherlich, oft mit naturwissenschaftlichem Hintergrund; denn Kochen hat damit zu tun. Bei manchen Tipps rgere ich mich gar, nicht selbst drauf gekommen zu sein. ;-) Natrlich muss man nicht alle Vorschge an- oder hinnehmen, aber man kann zumindest darber nachdenken! Mit neuartigen Zutaten sollte man keine Berhrungsgste haben. Der Umgang mit diversen Plverchen, wie z.B. Xanthan, Maltodextrin, Albumin, Natriumcitrat, etc. pp. wird bei einigen Rezepten mehr oder minder vorausgesetzt. Die meisten Mittel lassen sich problemlos per Internet bestellen, wengleich oft von anderen Herstellern, als im Buch genannt. Wer leidenschaftlich kocht und ber eine gute Kchenausstattung verfgt, fr den ist dieses Werk ein Muss! Aber Vorsicht: Folgekosten! Irgendwann will man den mehrbndigen Wlzer haben (dafur wird im Buch geworben). Das Verlangen nach neuen und teuren Kchengerte wird schon in Krze folgen ... Ob als edles Geschenk oder zum selbst Schenken, von mir ein klarer Kauf Tipp fr ambitionierte Hobbykche!

Kurzbeschreibung Kochen wie ein Profi, speisen wie ein Knig. Die Revolution der Kochkunst kommt zu Ihnen nach Hause ber den Autor und weitere Mitwirkende Die Autoren: Dr. Nathan Myhrvold ist Chief Executive Officer und Grnder der Firma Intellectual Ventures. Bevor er sein eigenes Unternehmen grndete, baute Myhrvold als erster Chief Technology Officer bei Microsoft unter anderem Microsoft Research auf. 1999 verlie er Microsoft, um eigene Interessen zu verfolgen, zu denen auch seine Leidenschaft fr Kochen und Lebensmitteltechnologie gehren. Nach zwei Jahren als Stager bei Rovers in Seattle besuchte Myhrvold die Kochschule La Varenne und arbeitete zudem als Chief Gastronomic Officer fr Zagat Survey. Myhrvold hat an der UCLA Mathematik, Geo- und Astrophysik studiert sowie an der Princeton University in Wirtschaftsmathematik und theoretischer Physik promoviert. Maxime Bilet erwarb am Skidmore College einen Bachelor in den Fchern Kreatives Schreiben, Literatur und Visuelle Kunst und schloss dann sein Studium mit Auszeichnung am New Yorker Institute of Culinary Education ab. Unmittelbar im Anschluss an ein stage in Jacks Luxury Oyster Bar engagierte ihn Inhaber Jack Lamb als Kchenchef. Spter ging Bilet nach London und ergnzte Heston Blumenthals Entwicklungsteam im Fat Duck. Kurz vor seinem Wechsel zum kulinarischen Team des Cooking Lab als Forschungs- und Entwicklungsleiter erffnete er als Souschef die Londoner Dependence der Auberge de Lille.