

## Küche Garmethoden & Rezepte

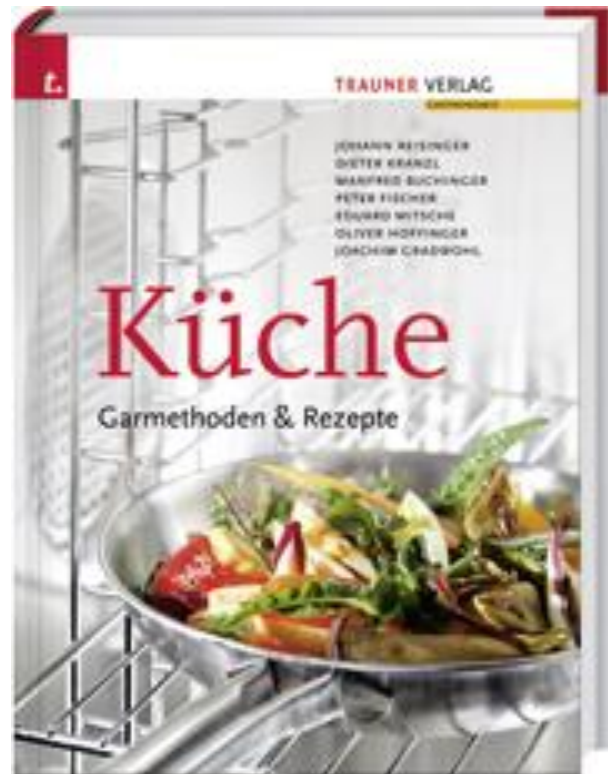
Küche. Management & Organisation  
Küche. Lebensmittel & Qualität

Die Bände 1 und 2 der Fachbuchtrilogie haben schon gezeigt, wie eine professionelle Küche zu organisieren ist und wie Lebensmittel vorzubereiten sind, um das Beste aus ihnen herauszuholen.

Im dritten Band der Fachbuchtrilogie geht's nun ans Eingemachte: Zuerst wird die Basis des Garens – die Schneidetechniken, die kochpraktischen Allrounder sowie die Fonds und Saucen – dargestellt.

Es folgt eine detaillierte Darstellung der Garmethoden mit genauen Schritt-für-Schritt-Fotos, wobei neben den klassischen Garmethoden auch die modernen sowie die ursprünglichen Methoden Einzug in dieses Werk finden.

Ein weiterer Schwerpunkt wird mit dem Rezeptteil gesetzt – wiederum mit Akzenten auf Klassik, Moderne und Ursprünglichem. Darin finden sich viele Geheimnisse aus dem reichen Erfahrungsschatz unserer Autoren. Sie teilen in diesem Band einmal mehr ihr beachtliches Wissen mit den Leserinnen und Lesern und geben Einblicke in ihre professionelle Küche.



neu!

REISINGER · KRANZL · BUCHINGER · FISCHER · MITSCHÉ  
· HOFFINGER · GRADWOHL

**Küche. Garmethoden & Rezepte**

*1. Auflage 2012*

*296 Seiten, 4-farbig*

*Hardcover mit Transparent-  
umschlag*

*Format: 21 x 27,5 cm*

ISBN 978-3-85487-999-2

EUR 58,90/CHF 78,90

**Aus dem Inhalt**

- **Garen – die Basis**
  - Gemüse & Co auf Messers Schneide
  - Die kochpraktischen Allrounder
  - Fonds und Saucen – Grundlagen guten Geschmacks
- **Garen – die Methoden**
  - Garen zwischen Feuer und Eis
  - Die klassische Garmethoden
  - Die modernen Garmethoden
  - Die ursprünglichen Garmethoden
- **Garen – die Rezepte**
  - Klassisches – Zeitgemäßes – Ursprüngliches