

TITELINFORMATION



Vincent Boué, Hubert Delorme

Die Kochschule

200 Küchentechniken - 250 Rezepte - 1000 Fotos

512 Seiten, ca. 1000 Abbildungen, Format 24,0 x 27,0 cm, Hardcover mit DVD

ISBN 978-3-88472-897-0

€ [D] 49,90

€ [A] 51,30*

sFr 66,90

Die zeitgemäße große Schule des Kochens mit 90-minütiger DVD

Gemüse, Fleisch oder Fisch küchenfertig vorbereiten, Saucen binden, salzige und süße Teige für Brot und Patisserie aller Art zubereiten, Koch- und Garmethoden von Niedrigtemperaturgaren bis Kandieren: 200 Küchentechniken und 250 Rezepte von neun französischen Meisterköchen sind hier präsentiert und mit Hilfe von zahlreichen Fotos bildhaft erklärt. Zusätzlich werden auf DVD alle Küchentechniken Schritt für Schritt visuell demonstriert.

»Die Kochschule enthält alles, was angehende Profiköche wissen wollen.«
frisch gekocht (A)

»Dieses Buch veranschaulicht mit verständlichen Texten [...] die zeitgemäße große Schule des Kochens«
Wining & Dining

»[Die Kochschule] ist anschaulich, fundiert, reich bebildert, praxisnah [...]. Die ideale Basislektüre für Jungköche und ehrgeizige Amateure.«
Der Feinschmecker

»Ein fabelhaftes Buch.«
Frankfurter Allgemeine Zeitung

»So werden Sie zuhause zum Chefkoch!«
gastronomie.de

Sie finden diesen Titel auch auf unserer Homepage www.christian-verlag.de.

*unverbindliche Preisempfehlung

Die Kochschule | Seite 1

»Ein sehr hilfreicher Band, der taugt dem absoluten Anfänger als Handbuch ebenso wie dem ambitionierten Hobbykoch, der seinen Fundus an Techniken und Rezepten erweitern will.«

Westfälische Nachrichten

»Die Kochschule« wurde von der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V. mit der Goldmedaille ausgezeichnet.