



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

Kochbuch ohne Rezepte
Band 2: Mehl, Milch, Ei





Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

Ingrid Andreas

KOCHBUCH OHNE REZEPTE

Mehl, Milch & Ei



VERLAG ANTON PUSTET

Autor: Ingrid Andreas

Titel: Kochbuch ohne Rezepte Band 2: Mehl, Milch, Ei

Gebundene Ausgabe: 256 Seiten

Verlag: Verlag Anton Pustet Salzburg

Sprache: Deutsch

ISBN: 978-3-7025-0914-9

Klappentext:

Band 2 von 4 „Mehl, Milch und Ei“ widmet sich dem Insiderwissen über diese drei Grundnahrungsmittel und ihre Verarbeitung in der Küche: Was etwa verrät die Typenbezeichnung von Mehl und wann verwendet man welche Sorte?



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

Wann soll der Eischnee fest oder cremig sein und warum?

Welche Tricks gibt es, um Milch am Überkochen zu hindern?

Wie macht man Nudeln selbst und wie gelingt der Palatschinkenteig am besten?

Welche Käsesorten eignen sich zum Überbacken und welche Köstlichkeiten lassen sich aus Eiklar zaubern?



Rezension von [Karl Traintinger](#)

Das Buch überzeugt durch seine detaillierte Warenkunde, die die Voraussetzung für einer gute Küche sein sollte. Dazu kommen noch Tipps, die es auch Nichtprofis ermöglichen, respektable Speisen zuzubereiten. Sehr gute Bilder lassen erahnen, wie die Endprodukte ausschauen sollen.

Es liest sich sehr gut und eignet sich bestens, um immer wieder etwas nachzuschauen. Sollte in keiner Küchenbibliothek fehlen!



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

Kochbuch ohne Rezepte | [Band 1: Küchenpraxis](#)

Kochbuch ohne Rezepte | [Band 2: Mehl, Milch, Ei](#)

Kochbuch ohne Rezepte | [Band 3: Obst & Gemüse](#)

Kochbuch ohne Rezepte | [Band 4: Fisch & Fleisch](#)



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

