



## **Das große Buch vom Fisch (TEUBNER Edition)**



**Download**



**Online Lesen**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

# Das große Buch vom Fisch (TEUBNER Edition)

*Jan-Peter Westermann, Nikolai Buroh, Odette Teubner*

**Das große Buch vom Fisch (TEUBNER Edition)** Jan-Peter Westermann, Nikolai Buroh, Odette Teubner

 **Download** [Das große Buch vom Fisch \(TEUBNER Edition\) ...pdf](#)

 **Online lesen** [Das große Buch vom Fisch \(TEUBNER Edition\) ...pdf](#)

**Downloaden und kostenlos lesen Das große Buch vom Fisch (TEUBNER Edition) Jan-Peter Westermann, Nikolai Buroh, Odette Teubner**

---

320 Seiten

Amazon.de

*Das grosse Buch vom Fisch* könnte durchaus auch das *großartige* Buch vom Fisch heißen. Bietet doch dieser komplett überarbeitete Teubner-Klassiker alles, was sich ein Fisch- und Kochbuchfreund wünschen mag: Es ist Nachschlagewerk, Bildband und Rezeptsammlung in einem. Es präsentiert sich im exzellenten Layout und mit klugen und anregenden Textbeiträgen. Doch *Das grosse Buch vom Fisch* ist noch viel mehr: Wie bei allen erstklassigen Werken, liegt auch hier das Besondere im Detail. Das Kapitel über *Fisch im Wandel der Zeiten*, in dezentem Graublau gehalten, ist mit einem mittelalterlichen Stich versehen. Bonbon für alle Sprachbegeisterten: den einzelnen Fischen werden nicht nur die lateinischen Namen beigelegt, sondern unter anderen auch ihre englischen, französischen, dänischen, russischen und türkischen Entsprechungen. Neben den jeweiligen Fotografien von Petermännchen, Papageifisch und Co. stehen prägnante Erläuterungen zu Merkmalen, Verbreitungsgebiet und Verwendung. In detaillierten Einzelschritten zeigen Fotos das Ausnehmen, Entgräten, Filetieren und Zerlegen. Auf Doppelseiten setzen Nahaufnahmen elegante optische Akzente. Hier glänzt lachsrot und riesig eine feuchte Rückenflosse, da fällt der Blick auf eine weiß-graublaue Schuppenstruktur, die aussieht, als flöge man über ein leicht verschneites Feld. Obendrein werden Fragen rund um das Zubereiten beantwortet: Wie erkenne ich die Fischqualität? Wie viel verwertbares Fleisch hat ein Fisch? Welche Geräte verwenden Profis? Der zweite Teil des Kochbuchs ist den Rezepten gewidmet, die von zwölf Spitzenköchen zusammengestellt wurden. So gibt es sowohl regional gefärbte Gerichte wie Forelle Müllerin als auch exotische Köstlichkeiten wie Haifischsteak mit Salat von grüner Mango. Und der Aal darf sich auf einem Bett von Rotweinlinsen und Gemüse von seiner spanisch-portugiesischen Seite zeigen. Daneben schmeicheln auch handfeste Speisen wie Fischfrikadellen mit Perlgrauen und Kartoffelsalat oder Fish and Chips den Gaumen. Immer wieder ergänzen Hinweise und Tipps die Zubereitungen, so dass ein jeder, der von Grund auf das Zubereiten von Fisch erlernen oder verfeinern will, hier genau richtig ist. Wer sich das zwei Kilo schwere *grosse Buch vom Fisch* im Format von ca. 30x23 cm an Land zieht, macht wahrlich einen guten Fang. --*Anne Hauschild* Kurzbeschreibung Frischfisch, ein Spitzenprodukt, war und ist ein wichtiges Thema in Gourmet- und Hobbyküchen. Da Verarbeitung und Zubereitung in der Küche ein gewisses Know-how voraussetzen, kommt der beliebte Klassiker in kompletter Überarbeitung und mit komplett neuem Konzept. Alle wichtigen Informationen zum großen Thema Fisch sind in der Neuausgabe auf dem neuesten wissenschaftlichen und gastronomischen Stand und machen dieses Buch zu einem MUSS für Profis und Hobbyköche. Der Verlag über das Buch Frischfisch, ein Spitzenprodukt, war und ist ein wichtiges Thema in Gourmet- und Hobbyküchen. Da Verarbeitung und Zubereitung in der Küche ein gewisses Know-how voraussetzen, kommt der beliebte Klassiker in kompletter Überarbeitung und mit komplett neuem Konzept. Alle wichtigen Informationen zum großen Thema Fisch sind in der Neuausgabe auf dem neuesten wissenschaftlichen und gastronomischen Stand. Spitzenköche verraten nicht nur ihre Rezepte - Klassiker und innovative Gerichte -, sondern auch Tipps und Tricks aus ihrer Profiküche. Dieses Profi-Know-How und eine hochwertige Ausstattung mit 3 Lesebändchen und edlem Schmuckschuber machen dieses Buch zu einem absoluten MUSS für Profis und Hobbyköche.

Download and Read Online Das große Buch vom Fisch (TEUBNER Edition) Jan-Peter Westermann, Nikolai Buroh, Odette Teubner #ELRQXDUTNGM

Lesen Sie Das große Buch vom Fisch (TEUBNER Edition) von Jan-Peter Westermann, Nikolai Buroh, Odette Teubner für online ebook Das große Buch vom Fisch (TEUBNER Edition) von Jan-Peter Westermann, Nikolai Buroh, Odette Teubner Kostenlose PDF d0wnl0ad, Hörbücher, Bücher zu lesen, gute Bücher zu lesen, billige Bücher, gute Bücher, Online-Bücher, Bücher online, Buchbesprechungen epub, Bücher lesen online, Bücher online zu lesen, Online-Bibliothek, greatbooks zu lesen, PDF Beste Bücher zu lesen, Top-Bücher zu lesen Das große Buch vom Fisch (TEUBNER Edition) von Jan-Peter Westermann, Nikolai Buroh, Odette Teubner Bücher online zu lesen. Online Das große Buch vom Fisch (TEUBNER Edition) von Jan-Peter Westermann, Nikolai Buroh, Odette Teubner ebook PDF herunterladen Das große Buch vom Fisch (TEUBNER Edition) von Jan-Peter Westermann, Nikolai Buroh, Odette Teubner Doc Das große Buch vom Fisch (TEUBNER Edition) von Jan-Peter Westermann, Nikolai Buroh, Odette Teubner Mobipocket Das große Buch vom Fisch (TEUBNER Edition) von Jan-Peter Westermann, Nikolai Buroh, Odette Teubner EPub