

Sous Vide: Die 200 leckersten Rezepte für das aromatische Schongaren – Essen zubereiten wie ein Spitzenkoch inkl. Desserts



Datum: 25. November 2018  
Autor: Gourmet Cooking

Seitenzahl: 231 Seiten  
Sprache: Deutsch  
PDF

## AKTION ENDET IN KÜRZE!

Jetzt statt 14,99 € nur noch für kurze Zeit zum Sonderpreis!

### Die 200 leckersten Rezepte für das geschmackvolle und aromatische Schongaren!

Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichte mit original Rezepten aus der französischen Spitzengastronomie. Verwandeln Sie Ihre Küche in die beste Spitzengastronomie der Welt.

Dieses Buch ist eine Bereicherung für Ihr Leben!

Abwechslungsreiche und sehr gesunde Mahlzeiten in der Qualität eines drei Sternekochs. Die Rezepte sind so einfach konzipiert und erklärt, sodass sie für jeden Hobbykoch und Anfänger geeignet sind. Punktgenaues Garen von leckeren Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichten wird mit diesem Buch zum Kinderspiel!

### Dieses Buch beinhaltet...

- ... die Funktionsweise des Sous Vide
- ... die Vorteile des Sous Vide
- ... 200 besten Rezepte für jeden Hobbykoch
- ... das Gefühl eines echten Spitzenkochs
- ... Fisch-, Fleisch- und Gemüsegerichte, sowie unzählige Beilagen
- ... alle Rezepte mit Portionsangaben, Zeitangaben und Zubereitungsanleitungen für jeden Hobbykoch
- ... einen unschlagbaren Bonus mit leckeren Desserts
- ... und vieles mehr!

Sie werden die Techniken der Spitzengastronomie erlernen und einfach in Ihrer Küche anwenden können. Ihre Gäste werden es Ihnen mit einem besonderen Gefühl der

Dankbarkeit danken. Mit diesem Buch bereiten Sie Gerichte, wie ein Sternekoch aus der Spitzengastronomie zu.

Klicke jetzt rechts oben auf den Button „JETZT KAUFEN“ und starte noch heute mit leckeren Rezepten aus der Spitzengastronomie.

Lesen Sie auf Ihrem PC, Mac, Smartphone, Tablet oder Kindle Gerät.  
Ein Klick auf „Jetzt kaufen mit 1-Click“ reicht.

<https://rapidgator.net/file/dd546a71dab43a469d33a6045f1ed82e/DAxssjnsq.pdf.rar.html>