



# Das Blaue Kochbuch: Das Koch- und Backbuch für Anfänger und Fortgeschrittene


*EW Medien und Kongresse*

 **Download**

 **Online Lesen**

**Das Blaue Kochbuch: Das Koch- und Backbuch für Anfänger und Fortgeschrittene** EW Medien und Kongresse

 **Download** [Das Blaue Kochbuch: Das Koch- und Backbuch für Anfäng...pdf](#)

 **Online Lesen** [Das Blaue Kochbuch: Das Koch- und Backbuch für Anfä...pdf](#)

# **Das Blaue Kochbuch: Das Koch- und Backbuch für Anfänger und Fortgeschrittene**

*EW Medien und Kongresse*

**Das Blaue Kochbuch: Das Koch- und Backbuch für Anfänger und Fortgeschrittene** EW Medien und Kongresse

## **Downloaden und kostenlos lesen Das Blaue Kochbuch: Das Koch- und Backbuch für Anfänger und Fortgeschrittene EW Medien und Kongresse**

---

600 Seiten

Kurzbeschreibung

Altbewährtes – neu aufgelegt!

80 Jahre Das Blaue Kochbuch – Das elektrische Kochen und dabei jung und modern wie eh und je. Über 600 bewährte wie moderne Rezepte, begleitet von brillanten Farbfotos, machen Appetit und Lust aufs Kochen. Der Aufbau der Grundrezepte, die Informationen zu Varianten und somit kreativer und doch gesunder Ernährung und die ausführliche Schilderung der Arbeitsabläufe machen es zu einem Kochbuch geeignet vom Anfänger bis hin zum Profi.

Appetit auf mehr?

Über 600 abwechslungsreiche Rezepte von Grundrezepten, Klassikern, internationaler Küche bis hin zum Partybüffet. Alle Rezepte mit Nährwertangaben sowie Tipps und Variationsmöglichkeiten.

Aktuelles Wissen

Ausführlicher Ratgeber- und Warekundeteil mit Wissenswertem zum sinnvollen Einsatz von Elektrogeräten, z.B. Elektroherd, Dampf-Gargerät und Mikrowelle; Erläuterung der Garmethoden, Beschreibung der wichtigsten Lebensmittel mit praktischen Tipps zu Einkauf und Zubereitung sowie nützliche Hinweise zu Kochgeschirr und Küchenhelfern.

Die richtige Ernährung

Wer könnte dies kompetenter beantworten als die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V., die DGE. Sie hat es im Blauen Kochbuch in einem umfangreichen Kapitel getan.

Der Abschnitt „Ernährung bei Gesundheitsstörungen und ernährungsmitbedingten Krankheiten“ gibt einen ersten kompetenten Überblick über Krankheitsbilder und deren diätetische Behandlung.

Auszug aus dem Inhalt:

- Wissenswertes über die richtige Ernährung
- Elektrogeräte zur Nahrungszubereitung
- Garverfahren
- Vorspeisen
- Suppen und Eintöpfe
- Soßen
- Salate
- Gemüse, Kartoffeln Getreide, Teigwaren und Reis
- Klöße und Knödel
- Fisch
- Fleisch, Wild und Geflügel
- Mal was anderes
- Süßspeisen und Getränke
- Backen
- Gästebewirtung leicht gemacht
- Haltbarmachen von Lebensmitteln

Download and Read Online Das Blaue Kochbuch: Das Koch- und Backbuch für Anfänger und Fortgeschrittene EW Medien und Kongresse #2NLSDC0AKX7

Lesen Sie Das Blaue Kochbuch: Das Koch- und Backbuch für Anfänger und Fortgeschrittene von EW Medien und Kongresse für online ebookDas Blaue Kochbuch: Das Koch- und Backbuch für Anfänger und Fortgeschrittene von EW Medien und Kongresse 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 Blaue Kochbuch: Das Koch- und Backbuch für Anfänger und Fortgeschrittene von EW Medien und Kongresse Bücher online zu lesen.Online Das Blaue Kochbuch: Das Koch- und Backbuch für Anfänger und Fortgeschrittene von EW Medien und Kongresse ebook PDF herunterladenDas Blaue Kochbuch: Das Koch- und Backbuch für Anfänger und Fortgeschrittene von EW Medien und Kongresse DocDas Blaue Kochbuch: Das Koch- und Backbuch für Anfänger und Fortgeschrittene von EW Medien und Kongresse MobipocketDas Blaue Kochbuch: Das Koch- und Backbuch für Anfänger und Fortgeschrittene von EW Medien und Kongresse EPub