

Praxiswissen vegetarische und vegane Küche Zutaten, Techniken und Gerichte

Kochen verstehen – mit dem neuen Handbuch!

Um die vegetarische und vegane Küche zu verstehen, braucht es eine fundierte Kenntnis der **Vor- und Zubereitungstechniken** und umfangreiche **Warenkunde**. Mit dem neuen Handbuch zur vegetarischen und veganen Küche haben Sie dieses Wissen immer parat! Matthias Biehler hat in jahrelanger Arbeit ein **universelles Küchen- und Produktwissen** zusammengetragen, strukturiert und auf den **800 Seiten** dieses Handbuchs vereint.

Grundlagen, Regeln, Hintergrundwissen

In diesem Handbuch geht es darum Kochen zu verstehen. Es geht um allgemeine Regeln und Hintergrundwissen, darum die Grundlagen zu verinnerlichen und **selbst kreativ** zu werden. Schritt für Schritt erklärt Biehler Zubereitungstechniken wie **garen, dünsten, rösten oder dämpfen** unabhängig von Zutaten. Präzise Querverweise und ein **umfangreiches Register** helfen, die Informationen im Handbuch schnell zu finden. Aber auch den Zutaten der vegetarischen und veganen Küche ist viel Platz eingeräumt. Und nicht zuletzt finden Interessierte an der vegetarischen und veganen Küche eine Vielzahl an Rezepten.



Das umfangreiche Handbuch über die vegetarische und vegane Küche:

- Ausführliche Warenkunde: Sorten, Inhaltsstoffe und Haltbarkeit pflanzlicher Lebensmittel mit Einkaufstipps, Saisonkalender und mehr
- Zubereitungswissen: Über 70 Techniken der Vorbereitung und des Garens
- leicht verständliche Struktur durch clevere Verlinkungen und einen baukastenartiger Aufbau

Das ultimative Handbuch für Profi- und Hobbyköch*innen der vegetarischen und veganen Küche: Umfangreiches Wissen rund um Warenkunde, Vor- und Zubereitungsarten auf 800 Seiten!

Praxiswissen vegetarische und vegane Küche

Zutaten, Techniken und Gerichte

ISBN 978-3-98541-057-6
800 Seiten, 194 x 265 mm
€ 59,90 (D) / € 61,70 (A)