

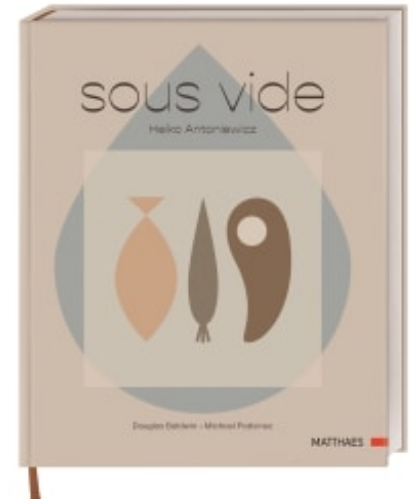
## [Heiko Antoniewicz](#)

### Sous vide

#### Das umfassende Standardwerk. 50 komplexe Gerichte und umfassende Grundrezepte von Spitzenkoch Heiko Antoniewicz

##### Sous vide neu entdeckt mit Heiko Antoniewicz

Fleisch, Fisch und Gemüse punktgenau garen für maximale Saftigkeit und intensive Aromen aller Zutaten – als Pionier der Sous-vide-Technik, zeigt Ihnen Spitzenkoch Heiko Antoniewicz in seinem ganz neuem, zweiten Sous-vide Buch die **neuesten Techniken**, Anwendungen und Strömungen des Vakuumgarens. **50 exzellente Gerichte, umfassende Grundrezepte** und ein praxisbezogener Theorieteil von **Douglas Baldwin** und **Michael Podvinec** schaffen ein tiefes Verständnis für die komplexe Garteknik.



##### Das zweite Buch nach dem Erfolg von "Sous-Vide"

- **Umfangreiches und aktuelles Grundlagenwerk:** Klassisches Sous-vide-Wissen erweitert durch neue spannende Ansätze
- **50 neue komplexe Gerichte** und umfangreiche Grundrezepte zu Fisch, Fleisch, Gemüse, Cremes, Eismassen, Spirituosen und mehr warten darauf, getestet zu werden.
- **Einzigartiger Wissenstransfer:** Wissenschaftliche, praxisbezogene Erläuterungen lassen Sie die beliebte Küchentechnik von Grund auf verstehen.
- **Brillante Fotos machen Lust**, sich intensiv mit dem Sous-vide-Garen auseinanderzusetzen.

##### Erstklassiges Fachwissen trifft auf kulinarische Praxis

Heiko Antoniewicz setzt sich schon seit vielen Jahren mit dem Sous-vide-Garverfahren auseinander und gibt sein Wissen und seine Leidenschaft international in Workshops und Vorträgen weiter. Profitieren Sie sowohl als Profi als auch als ambitionierte Hobbyköch\*innen von seinem **exzellenten Know-how** und seiner Begeisterung für die Kochkunst. Ergänzt wird das außergewöhnliche Kochbuch durch einen **hervorragenden, praxisnahen Theorieteil** der Wissenschaftler Douglas Baldwin und Michael Podvinec – so lernen Sie das Vakuumgaren nicht nur, sondern verstehen es in seiner Gänze.

**Entdecken Sie bewährte und neue Ansätze des Sous-vide-Garens! Das ultimative Grundlagenwerk von Heiko Antoniewicz erklärt Ihnen alles, was Sie zur beliebten Küchentechnik wissen müssen und inspiriert mit mehr als 50 Rezepten.**

## [Heiko Antoniewicz](#)

### Sous vide

Das umfassende Standardwerk. 50 komplexe Gerichte und umfassende Grundrezepte von Spitzenkoch Heiko Antoniewicz

ISBN 978-3-98541-067-5  
240 Seiten, 248 x 295 mm  
Mit farbigen Fotos  
€ 69,90 (D) / € 71,90 (A)