

Küche. Lebensmittel & Qualität

Diese Neuerscheinung aus dem TRAUNER Verlag stellt unter den zahlreichen Publikationen zur Warenkunde eine Rarität dar: Es vermittelt auf sinnliche Weise ein besseres Verständnis für Frische, für Naturbelassenheit, für Geschmack und Vielfalt. Es gibt einen profunden Einblick in das sensorische Erfahrungswissen der Autoren und einen Überblick über die wichtigsten praktischen Orientierungshilfen für den Einkauf und den Umgang mit Lebensmitteln in der Küche.

Das Buch vermittelt mit zahlreichen Schritt-für-Schritt-Fotos für den Alltag brauchbare Erkenntnisse und weckt die Neugierde, sich in Zukunft intensiver mit der Qualität von Lebensmitteln auseinanderzusetzen und wieder bewusster zu kochen und zu schmecken. Es zeigt, wie in der Küche die Qualität der Grundprodukte gewahrt werden kann, sodass die Speisen auf dem Gästeteller ihre wahren Werte voll entfalten können.

Aus dem Inhalt

- Koch und Produkt –Ethik im Umgang mit Lebensmitteln
- Saisonkalender – Hilfe für die Menüplanung
- Lebensmittel nach Produktgruppen mit Produktbeschreibung, Einkauf, Qualitätsmerkmale, Lagerung, Verwendung, Vorbereitung, Tipps aus der Praxis



Johann Reisinger
Eduard Mitsche
Dieter Kranzl
Peter Fischer
Manfred Buchinger

Küche

Lebensmittel & Qualität

1. Auflage 2010

288 Seiten

Hardcover mit Transparentumschlag

Format: 21 x 27,5 cm

ISBN: 978-3-85487-998-5

EUR 58,90

Ein Must Have für jede Gastrobibliothek!

**Leseprobe unter www.trauner.at, Verlag,
Gastronomie – Küche – Basiswissen**