

Wok Kochbuch

Right here, we have countless ebook **Wok Kochbuch** and collections to check out. We additionally present variant types and along with type of the books to browse. The good enough book, fiction, history, novel, scientific research, as without difficulty as various additional sorts of books are readily manageable here.

As this Wok Kochbuch, it ends in the works creature one of the favored ebook Wok Kochbuch collections that we have. This is why you remain in the best website to look the unbelievable books to have.

Wok Kochbuch Downloaded from valegas.sedes.ma.gov.br by guest

GOODMAN ALESSANDRA

Asiatisch Buchhornchen-Verlag

Die asiatische Küche ist unglaublich lecker und sehr gesund. Wir stellen Ihnen in unserem Kochbuch eine Auswahl der leckersten Rezepte aus China, Japan, Thailand, Vietnam, Korea und Indien vor. Asia Tisch viel mehr als nur ein Wok Rezeptbuch. Sie finden hier natürlich zahlreiche Wok Gerichte, jedoch auch viele Rezepte für die kein oder nicht zwingend ein Wok benötigt wird. Wir haben zahlreiche deliziose Rezepte für Suppen, Salate und Snacks für Sie zusammengestellt. Fabelhafte Hauptgerichte mit Huhn, Ente, Rind und Schwein sind ein großer Teil dieses Buches. Aber auch die besten Fischrezepte unserer Kochprofis haben einen Platz in unserem Buch gefunden. Asien vegetarisch zu erleben ist ebenfalls sehr interessant, wofür wir rund 50 leckere vegetarische Rezepte gesammelt haben. Unser Kochbuch wird mit 14 atemberaubenden Nachspeise Rezepten abgerundet. Jeder kann mit diesem Kochbuch asiatisch kochen und seine Mitmenschen begeistern. Asia Tisch vereint viele Kochbücher und ist eine Bereicherung für jede Küche Asia Kochbuch: China, Thailand, Japan, Korea, Indien & Vietnam Kochbuch in einem Wok Kochbuch: Asia Tisch ist auch ein wundervolles Wokgerichte Kochbuch Vegetarisches Kochbuch: Asiatische Küche Vegetarisch erleben, mit über 50 vegetarischen Rezepten Asia Streetfood Kochbuch: Schnelle chinesische Nudeln einfach selbst machen Denn ganz gleich, ob Sie Chinesisch kochen möchten, die schnelle Thai Küche erleben wollen oder ein vietnamesisches Kochbuch suchen, haben sie mit Asia Tisch den perfekten Begleiter gefunden. Kaufe Sie jetzt „Asia Tisch“ und Erleben Sie die faszinierende asiatische Küche.

Das große WOK Kochbuch - Asiatische Küche für Anfänger XinXii Named one of the most anticipated cookbooks of Fall 2019 by Bon Appétit, Eater, Epicurious, and Literary Hub. An essential update of Fuchsia Dunlop's landmark book on Sichuan cuisine, with 200 recipes and stunning photographs. Almost twenty years after the publication of Land of Plenty, considered by many to be one of the greatest cookbooks of all time, Fuchsia Dunlop revisits the region where her own culinary journey began, adding more than 70 new recipes to the original repertoire and accompanying them with mouthwatering descriptions of the dazzling flavors and textures of Sichuanese cooking. Food of Sichuan shows home cooks how to re- create classics such as Mapo Tofu, Twice-Cooked Pork and Gong Bao Chicken, or a traditional spread of cold dishes, including Bang Bang Chicken, Numbing-and-Hot Dried Beef, Spiced Cucumber Salad and Green Beans in Ginger Sauce. With gorgeous food and travel photography and enhanced by a culinary and cultural history of the region, The Food of Sichuan is a captivating insight into one of the world's greatest cuisines.

Wok Kochbuch Kitchen Champions Verlag

Cook, media publisher and businesswoman Marion Grasby loves food. Always Delicious is Marion's third cookbook and is all about the food she loves to eat. One hundred recipes that bring her joy. They are the recipes you can cook at home, with the confidence that you'll create an epic dish. This is food for you and your loved ones to relish.

Kochen mit dem Wok GRÄFE UND UNZER

"Wok this way!" Kommen Sie nicht nur in den Genuss von fantastischen, leckeren Gerichten für den Wok, sondern lernen diesen mit zahlreichen Rezeptideen ganz neu kennen. Und damit noch nicht genug: Neben den Gerichten gibt es zusätzliche wissenswerte (Pflege-)Hinweise für den Wok und einige Gewürzmischungsrezepturen - damit die eigene Küche noch mehr zum Genusstempel wird. Wie wäre es mit gebratener Banane zum Dessert? Lust auf leckere Ideen mit Shrimps? Auf der Suche nach schmackhaften Ideen für den gemeinschaftlichen Wokabend? Soll es eine leckere Mahlzeit für Zwei in romantischer Atmosphäre sein und Sie suchen noch das passende Rezept, das sättigt und dennoch zur Stimmung passt? ...oder einfach entspannt mit der Familie bei gebratener Hühnerbrust mit Ananas den Tag ausklingen lassen? Jetzt zuschlagen und den Wok glühen lassen! Ein Wok ist mehr als "nur" eine Pfanne: Mit keinem anderen Gerät kann man so gut Gerichte anbraten und dabei das einzigartige Aroma der Zutaten entfalten lassen. Auf zu neuen Wokgerichten - Das erwartet Sie: Sie erhalten (fast) alle Zutaten in herkömmlichen Supermärkten. Viele Rezepte besonders für Küchenprofis geeignet, die mal was "anderes" zubereiten möchten. Beeindrucken Sie Ihre Kollegen mit den Köstlichkeiten aus ihrem Wunder-Wok. Schluss mit gewöhnlichen Naschereien - Entdecken Sie die Welt genialer Wok-Nachspeisen. Verwöhnen Sie sich selbst und Ihre Liebsten mit feinen Hauptspeisen, welche die Herzen am Tisch höher schlagen lassen. Werden Sie noch heute zum Genießer der Wok-Welt. Wok this way!

Wok Kochbuch - 200 Wok Rezepte „We will wok you“ Odila Kempf Das große Nudelbuch bzw. Nudel dich glücklich! Mit Nudel, Ramen und Wok Rezepten einfach kochen ohne bla bla - Mit 500 + Rezepten für die ganze Familie! Probiers mal mit Gemütlichkeit! Zusammen mit Freunden und Familie am Tisch sitzen und einfach nur genießen - was gibt es Schöneres? Alles lässt sich bequem vorbereiten und die Küche ist bereits aufgeräumt, wenn die Gäste kommen. Lieben Sie den Geschmack von Pasta? Nudeln selbst gemacht? Mit oder ohne Nudelmaschine Pasta ist seit Generationen der Favorit von Millionen von Menschen. Die Einfachheit, die Schnelligkeit des Kochens und die schiere Vielfalt machen Pasta zu einer ansprechenden Mahlzeit unter der Woche oder zu einem Gericht, das das Herzstück eines viel größeren Dinners sein kann. In der großen Welt der köstlichen Pasta traditionale wimmelt es nur so von unterschiedlichen Sorten, die sich in Form, Geschichte und gastronomischem Zweck unterscheiden. Jenseits von Spaghetti oder den bequemen und vertrauten Ravioli gibt es ein ganz anderes Reich von Nudelformen - von denen viele nicht auf Ihrer durchschnittlichen Speisekarte auftauchen werden. We will wok you! einfach mal anders mit dem WOK Ganz egal ob Dämpfen, Braten oder Schmoren. Der Wok ist ein Allround Genie für eine gesunde und abwechslungsreiche Ernährung. Die Zubereitung im Wok ist sehr einfach und universell. Dank hoher Temperaturen und kurzer Kochzeiten bleiben Nährstoffe, Vitamine und Geschmack erhalten. Somit erhalten Sie leckere Gerichte mit knackig frischem Gemüse, tollen Gewürzen und saftigem Fleisch. Aber auch Veganer und Vegetarier kommen auf Ihre Kosten. In diesem Wok Kochbuch für Anfänger finden Sie viele abwechslungsreiche WOK Rezepte für jeden Geschmack. Asia Rezepte wie z.B. frisches Gemüse, Scampi, Rindfleisch, Ente, Ananas und Mango das sind nur einige der Zutaten, die diese Rezepte so lecker und exotisch machen. Einfach und lecker kochen ohne blabla sowie chinesisches kochen für Anfänger. Die Zubereitung im Wok ist einfach und gelingt dank der wertvollen Tipps und Tricks in diesem Buch auch Kochanfängern Sie suchen nach dem perfekten Nudel-Ramen-WOK Rezepten Kochbuch? Sind Sie auf der Suche nach ... □ Tipps für die Zubereitung von Pasta und verschiedenen Nudeln □ Den richtigen Zutaten für die passende Pasta □ 300 + leckeren Nudel Rezepten (inkl. Ramen) □ 190 + Wok Rezepte □ Spaß und Freude Neues zu probieren □ Nach jeder Menge Vielfalt NUDELN oder WOK Gerichte gefällig? Dann greifen Sie jetzt zu!

Unser Wokbuch GRÄFE UND UNZER

Mit dem Wok lassen sich unglaublich vielseitige Gerichte zaubern, da seine Form Garmethoden wie frittieren, dünsten, schmoren, blanchieren, dämpfen und vieles mehr möglich macht. Außerdem lassen sich die Zutaten aufgrund der hohen Hitze problemlos scharf und innerhalb kürzester Zeit anbraten. So gelingen geschmackvolle und ausgewogene Hauptspeisen, Beilagen und Soßen. Die Zubereitung im Wok spart Zeit beim Kochen, egal ob knackig würziges Gemüse oder herzhaftes Geflügel, Fleisch oder Meeresfrüchte. Bei diesem besonderen Kochbuch sind die Zutaten bebildert und man sieht auf einen Blick, was man braucht. Es eignet sich perfekt für die Feierabendküche, für Familien, Gäste und alle, die Lust auf schmackhafte, traditionelle Mahlzeiten aus Asien haben. Hinzu kommen Tipps und Tricks zu verschiedenen Wokarten, Vorbereitung, Zubehör, Beschichtung und Techniken. **Wok** Riva Verlag

Rund 150 klassische und neue Originalrezepte aus Asien und neue Wok-Ideen aus der westlichen Welt.

Wok Kochbuch: 85 Leckere und Vielfältige Rezepte Aus der Asiatischen Küche Für Anfänger und Profis Createspace Independent Publishing Platform

Das WOK Kochbuch Dieses Buch erzählt im Ratgeberstil kurz die Herkunft und seine Entwicklungsgeschichte des Woks. Die grundlegenden Vorzüge gegenüber der Pfanne und seine Aromenentfaltung bei der Zubereitung der Mahlzeit. Wie und warum man einen Wok vor dem ersten Gebrauch einbrennen sollte und welches Öl hierfür besonders geeignet ist. Ein Augenmerk sind die verschiedenen Garmethoden und wie man dem Wok den Wok High Geschmack entlockt. Der Rezeptteil ist gegliedert: Fisch, Meeresfrüchte, Fleisch, vegetarisch und vegan. Zusätzlich sind die Nährwerte der Rezepte enthalten Schwierigkeitsgrade Zeitaufwand für die Zubereitung Somit sind Anfänger der leckeren Küche mit diesem Buch gut aufgehoben. Egal ob für sich Selber, für ein Date oder die Familie etwas aus der asiatischen Küche schnell und einfach herrichten wollen. **News: Österreichs grösstes Nachrichtenmagazin** XinXii Was ist ein Wok? Ein Wok ist definiert als ein Kochgerät mit rundem Boden und hohen Seiten, das üblicherweise mit zwei Seitengriffen oder einem größeren Griff ausgestattet ist. Der runde Boden eines Woks ermöglicht eine gleichmäßigere Wärmeverteilung als bei einem Kochtopf, sodass Speisen in kürzerer Zeit garen können. Durch die hohen Wände lassen sich

Speisen leichter schwenken, z. B. beim Braten von Pfannengerichten, sodass die Zutaten gemischt und gleichmäßig gegart werden können. Dieses Kochbuch bringt Ihnen hundert verschiedene chinesische Wok-Gerichte an einem Ort. Dieses Buch richtet sich an alle, die gerne chinesisches essen, aber nicht mit allen chinesischen Kochtechniken vertraut sind. In diesem Kochbuch entdecken Sie einige einfache und einfache Möglichkeiten, traditionelle chinesische Gerichte mit authentischen chinesischen Saucen und Gewürzen zuzubereiten. Die Gerichte sind nach der Vielfalt der von dieser Küche angebotenen Mahlzeiten kategorisiert, sodass Sie eine Auswahl an Teigtaschen zusammen mit Rezepten für Reis, Nudeln, Suppen, Schweinefleisch, Rindfleisch, Lamm, Geflügel, Meeresfrüchte, Tofu und Vorspeisen finden. Beliebte chinesische Kochtechniken Das Erlernen grundlegender chinesischer Kochtechniken ist unerlässlich, um zu Hause hochwertiges chinesisches Essen zuzubereiten. A. WOK-KOCHEN Zum Kochen im Wok müssen Sie den Wok zuerst vorheizen und sicherstellen, dass er vollständig getrocknet ist, bevor Sie Öl hinzufügen. Dann können Sie in kreisenden Bewegungen Öl in Ihren Wok geben, um den gesamten Boden des Woks zu bedecken, und wenn Sie dies tun, stellen Sie sicher, dass der Wok nur heiß ist und nicht raucht. Antihaf-Woks können ruiniert werden, wenn sie zu stark erhitzt werden. B. PFANNENRÜHREN Chinesisches Pfannenbraten wird bei hoher Hitze durchgeführt, wenn Sie also einen herkömmlichen Herd zu Hause haben, dann braten Sie nur, wenn Ihr Wok oder Ihre Pfanne vorgeheizt ist. Sobald die Pfanne oder der Topf vorgeheizt ist, fügen Sie das Öl und andere Zutaten hinzu. Wenn Sie die Zutaten in die Pfanne geben, achten Sie darauf, dass sie Raumtemperatur haben oder nicht kalt sind. Kalte Zutaten in einem kantonesischen Wok machen das Essen nach dem Kochen matschig. C. ÖL-VELVETING FÜR STIR-FRY Bei dieser Gartechnik wird das Geflügel oder Fleisch vor dem eigentlichen Pfannenrühren kurz in heißem Öl angebraten, bis es leicht gebräunt ist. In diesem Buch finden Sie auch viele Gerichte mit der gleichen Methode, die für Rind, Schwein und Geflügel verwendet werden. Das Fleisch wird dann herausgenommen und später dem eigentlichen Gericht hinzugefügt. Für den besten Geschmack wird das Fleisch vor dem Samten mariniert

The Food of Sichuan GRÄFE UND UNZER

WOK around the clock Original authentisches Thailand, Curry und Streetfood Kochbuch Thailand steht unbestritten für grandioses Essen, dabei ist das Thema Ernährung in Thailand mehr ein entspanntes Ritual, denn bloße Nahrungsaufnahme. Es kommen Lebensmittel zur Anwendung, die entweder selbst angebaut oder ganz frisch von den Märkten eingekauft wurden. Asiatisch kochen bedeutet alle Gerichte kommen gemeinsam auf den Tisch, an dem man sich versammelt. Ein Messer wird in Thailand traditionell nicht verwendet, da die Gerichte bereits in mundgerechten Stücken angerichtet werden. Die schnelle Thai Küche ist nicht nur eine der lebendigsten und wunderbar abwechslungsreichsten Küchen der Welt, es ist auch eine der leckersten und beliebtesten. So ist thailändisches Streetfood international längst bekannt und geschätzt. Versorgen doch in Bangkok ihre Händler nach Schätzungen zufolge an die 40 Prozent des täglichen Bedarfs an Lebensmitteln. Die Küche Thailands hat Einflüsse aus dem Asiatischen, dem Indischen und dem Europäischen, wobei es einen ganz eigenen Charakter entwickelt hat. Es finden beispielsweise indische Gewürze ebenso ihre Anwendung, wie etwa einzelne Lebensmittel des asiatischen Kochens. Oftmals ein wenig scharf, manchmal lieblich süß und immer etwas von einer jugendlichen Frische, so in etwa könnte man viele der etlichen unterschiedlichen Gerichte der Thai Küche bezeichnen. Es gibt viele Wok Kochbücher, jedoch nur in diesem Asia Wok Kochbuch findest du alles, was du über die Thai Küche wissen musst. Es ist nicht bloß ein Kochbuch der asiatischen Küche, sondern hier erhältst du: eine informative Vorstellung der Thai Küche umfassende Informationen über die spezifischen Essgewohnheiten Nützliches über den Aufbau und die Zusammensetzung von Thai Gerichten Informationen zu den wichtigsten Lebensmitteln, Kräuter, Gemüse und Aromen insgesamt 130 authentische, original thailändische Rezepte, inkl. Fingerfood, Suppen, Salate, und Desserts Einige der Rezepte lassen sich problemlos als Grill Rezepte verwenden, wenn man ganz einfach die Grillpfanne mit dem BBQ tauscht. Wengleich es auch kein rein vegetarisches Kochbuch ist, finden sich eine Menge an vegetarischen Rezepten zum nachkochen. Wok around the clock ist ein Kochbuch der schnellen Küche, so wurde darauf geachtet, dass die Gerichte einfach und schnell zuzubereiten sind. Hast auch du Lust die besten Rezepte nachzukochen. Dann füge WOK around the clock, thailändisches Asia Wok Kochbuch, jetzt mit nur einem Klick in den Einkaufswagen deines Warenkorbs und lass auch du dich von dem Angebot und der Vielfalt der thailändischen Küche überzeugen

Wok Kochbuch epubli

Die Medienbranche war jahrelang, vor allem durch das Entstehen der Neuen Medien, durch enormes Wachstum und zahlreiche Fusionen, Akquisitionen und Kooperationen weltweit gekennzeichnet. Wie in der gesamten Wirtschaft ist allerdings in den letzten Jahren ein Abschwung zu verzeichnen, der in Deutschland seinen vorläufigen Höhepunkt im Kollaps der Kirchgruppe fand. Anke Brack untersucht die deutsche Medienbranche aus betriebswirtschaftlicher Sicht. Sie thematisiert die zentralen Herausforderungen, die sich vor allem durch das Spannungsfeld von Größe und Flexibilität der Medienunternehmen ergeben, und zeigt Lösungsvorschläge auf. Im Mittelpunkt stehen die Entwicklung von Wettbewerbsstrategien für Medienunternehmen und deren strategischer Umgang mit ihrer zentralen Ressource, den Medieninhalten.

Wok - Die besten Rezepte. Schnell, einfach, lecker. 31 traditionelle und neue Rezepte. Ideal für Einsteiger Springer-Verlag

Bewährtes Multitalent Wok - spielend leichter Einstieg in die One-Pot-Welt der asiatischen Küche

Internationale Wok-Küche GRÄFE UND UNZER Verlag GmbH Neue Vielfalt für Asien-Köche - schnell, knackig und exotisch.

Das große Wok-Kochbuch W. W. Norton & Company

In diesem einmaligen Rezeptbuch kannst Du nicht nur die Wok Klassiker finden, sondern auch viele andere Klassiker! Zusammen mit Freunden und Familie am Tisch sitzen und einfach nur genießen - was gibt es Schöneres? Der Wok (kantonesisch für Kochgerät) ist eine im Durchmesser 25 bis 100 cm große, sehr randhohe und gewölbte Form einer Pfanne. Er ist eines der ältesten Kochgeräte der Welt. Vorformen des heutigen Woks gab es schon vor 3000 Jahren, damals noch aus Ton. Heutzutage kann der Wok mit der klassischen runden Bodenwanne auch auf speziellen Gasbrennern und Elektrokochern oder auf speziellen Untergestellen aufgestellt werden. Und inzwischen gibt es den Wok auch aus Stahlblech, Edelstahl, Aluminium, Silargan sowie mit flachem Boden. Somit kann der Wok mittlerweile auf allen handelsüblichen Elektro-, Gas-, und sogar Induktionsherden benutzt werden. Also man kann sagen, dass das Kochen mit dem Wok eine besonders einfache, schnelle, schmackhafte und gesunde Methode ist, um ein asiatisches Gericht zu bereiten. Sie kann auch sehr gut für viele westliche Gerichte genutzt werden. Mhhhh hört sich einfach beides nur lecker an! In diesem Buch finden Sie jede Menge toller Rezepte rund um die Zubereitung von Stir-Frys, Fleisch- und Fischgerichte und viel mehr. Das geht ganz einfach mit unseren Ideen als Grundlage oder mit unseren Rezeptideen, die Sie zum Experimentieren anhalten.

Das Wok-Kochbuch

Ueber 300 tolle Rezepte im Wok fuer nur knapp 30 DM. Das ist das Ergebnis, wenn die besten GU-Autoren zusammentragen, was sie an Begeisterung fuer den Wok mitbringen. Eine ausfuhrliche Einleitung zu Beginn der einzelnen Kapitel (Vorspeisen, Gemuese, Reisgerichte, Nudelgerichte, Fisch und Meeresfruechte, Gefluegel, Fleisch, vegetarische Gerichte) sowie Waren- und Geraetekunde machen dieses Buch zu dem Wok-Kochbuch schlechthin.

XXL Wok Kochbuch - Asiatisch kochen mit 262 Wok Rezepten

In diesem einmaligen Rezeptbuch kannst Du nicht nur die Wok Klassiker finden, sondern auch viele andere Klassiker! Zusammen mit Freunden und Familie am Tisch sitzen und einfach nur genießen - was gibt es Schöneres? Der Wok (kantonesisch für Kochgerät) ist eine im Durchmesser 25 bis 100 cm große, sehr randhohe und gewölbte Form einer Pfanne. Er ist eines der ältesten Kochgeräte der Welt. Vorformen des heutigen Woks gab es schon vor 3000 Jahren, damals noch aus Ton. Heutzutage kann der Wok mit der klassischen runden Bodenwanne auch auf speziellen Gasbrennern und Elektrokochern oder auf speziellen

Untergestellen aufgestellt werden. Und inzwischen gibt es den Wok auch aus Stahlblech, Edelstahl, Aluminium, Silargan sowie mit flachem Boden. Somit kann der Wok mittlerweile auf allen handelsüblichen Elektro-, Gas-, und sogar Induktionsherden benutzt werden. Also man kann sagen, dass das Kochen mit dem Wok eine besonders einfache, schnelle, schmackhafte und gesunde Methode ist, um ein asiatisches Gericht zu bereiten. Sie kann auch sehr gut für viele westliche Gerichte genutzt werden. Mhhhh hört sich einfach beides nur lecker an! In diesem Buch finden Sie jede Menge toller Rezepte rund um die Zubereitung von Stir-Frys, Fleisch- und Fischgerichte und viel mehr. Das geht ganz einfach mit unseren Ideen als Grundlage oder mit unseren Rezeptideen, die Sie zum Experimentieren anhalten.

Deutsche Nationalbibliografie

Schnelle und gesunde Gerichte sind ab sofort kein Problem mehr. Dank des Wok! Sie sind daran interessiert, Lebensmittel vitaminreicher und knackiger zuzubereiten? Sie haben sich vielleicht schon einen Wok gekauft und sind nun auf der Suche nach einem geeigneten Kochbuch? In diesem Buch möchten wir Sie in die Welt der asiatischen Küche mitnehmen und Ihnen die vielseitigen Rezepte vorstellen, die der Wok zu bieten hat. Dieses Rezeptbuch ist das Richtige für Sie, wenn Sie... die Asiatische Küche lieben oder besser kennen lernen möchten Vielfältige und gesunde Wok-Gerichte zubereiten wollen den Wok ausprobieren möchten auf der Suche nach neuen und leckeren Rezepten sind Ihre Liebsten und sich selbst mit frischem und leckerem Essen aus dem Wok bereichern wollen Sie erhalten unter anderem... Einführung in die richtige Nutzung des Wok Tipps und Tricks große Auswahl an 100Rezepten auch vegetarische & vegane Gerichte Rezepte für Anfänger & Fortgeschrittene Große Auswahl an Rezepten: Gerichte für Anfänger Wok mit Fleisch Wok mit Fisch oder Meeresfrüchten Vegetarischer Wok Veganer Wok Schnell und lecker Thailändisch Chinesisch Indisch Vietnamesisch Sie werden also mit diesem Buch in der Lage sein, im Wok leckere Rezepte zu machen. Wir von „Easy Kochen“ würden uns auf jeden Fall freuen, Sie in das Kochen mit dem Wok einzuführen und unsere besten Rezepte an Sie weiterzugeben. Sollten Sie in Zukunft gemeinsam mit uns kochen wollen, dann können Sie unser Buch ganz einfach mit einem Klick auf den „Jetzt kaufen“ Button erwerben.

Always Delicious

Das 3 in 1 Asiatisches Kochbuch Asien ist nicht nur durch seine tolle Reiselandschaft, in der man viele Eindrücke von den Reisen wieder mitnehmen kann, bekannt, sondern auch die Küche bleibt vielen wohlwollend in guter Erinnerung. Um Ihnen und Ihren Liebsten nicht nur die Erlebnisse, die sie mit den Geschmäckern Vorort erlangt haben, wieder in Erinnerung zu rufen, wurden mit diesem Buch einer genussvollen Rundreise der asiatischen Küche zusammengestellt. Für Anfänger bietet dieses Buch eine Einführung in das Erstellen von leckeren Sushihäppchen, welche Arten von Sushi es gibt sowie auf welcher Weise sie zubereitet werden. Welche Hilfsmittel werden für die Zubereitung benötigt, und wie lange ist das Sushi bei welcher Lagerung haltbar. Holen Sie sich mit einem Klick die japanische Küche nach Hause. Schwelgen Sie in Erinnerungen bei dem Genuss Ihrer selbstgemachten Makirollen. Sehnen Sie sich ins Fernweh. Eine Abwechslung bietet die vornehmlich chinesische Küche mit Ihren Wokgerichten, die schnell und einfach herzustellen sind. Dabei wird auf die verschiedenen Materialien eines Woks hingewiesen, auch eine Übersicht der verschiedenen Feuerstellen für die Zubereitung hilft den Anfänger bei der richtigen Wahl beim Kauf. China, ein Land der Gegensätze. Große Städte und bizarre weite Landschaften. Den Abschluss bilden die Ramen- und Phogerichte. Diese sind in weiten Teilen im Asiatischen Raum zu finden. Häufig als Suppen aber auch als Hauptgerichte bringen diese Rezepte ihren Gaumen in eine genussvolle Reise in die Vielfalt der Zutaten und der Zubereitung. In diesem Kapitel erhalten Sie schnelle und

einfache Rezepte aus weiteren asiatischen Ländern. Jedes Land hat andere kulturelle Hintergründe und Entstehungsgeschichten, somit erhalten Sie auch bei den Gerichten eine Vielfalt an Geschmacksaktionen. Holen Sie sich mit einem Klick die asiatische Küche nach Hause.

Wok

Sie möchten erfahren, wie das Kochen mit dem Wok ohne großen Aufwand gelingt? Sie sind auf der Suche nach schnellen und einfachen Rezepten? Sie wollen die gesunde Wok-Küche auch in Ihrem Alltag mit Familie und Freunden genießen? Dann ist dieses Wok Kochbuch die perfekte Wahl für Sie! Mit unseren 150 schnellen und einfachen Rezepten werden Sie garantiert zum Wok-Profi und können auch als Kocheinsteiger leckere Wok Gerichte zaubern. Dieses Wok Kochbuch ist die perfekte Wahl für Sie, wenn Sie... schnelle und unkomplizierte Rezepte suchen. erfahren möchten, was Sie für ein meisterhaftes Wok-Erlebnis in Ihrer eigenen Küche und einen unvergesslichen Genuss brauchen. neues kennenlernen und auch geschmacklich in eine einzigartige Esskultur eintauchen wollen. sich gesünder, ausgewogener und bewusster ernähren möchten. Das Besondere an diesem Buch sind die clever zusammengestellten Rezepte und der umfangreiche Ratgeber, der Ihnen wertvolles Basiswissen vermittelt. So wissen Sie genau, worauf es ankommt, wenn Sie Ihre Familie und Freunde mit Ihren köstlichen selbstgemachten Wokvariationen beeindrucken wollen. Entdecken Sie mit uns höchste kulinarische Vielfalt und traditionelle Landesgerichte aus dem Wok! Ganz egal ob vegan, vegetarisch, mit Fisch oder Fleisch: Hier ist für jeden das Richtige dabei! In diesem Buch warten unter anderem folgende Themen und Inhalte auf Sie: Wie muss der perfekte Wok aussehen? Wie funktioniert die Wok Küche im Alltag? Welches Wok-Zubehör ist ein Must-have? Was sind die wichtigsten Zutaten für fern(k)östlichen Wok-Genuss? und vieles mehr... Mit nur einem Klick auf „JETZT KAUFEN“ fügen Sie dieses großartige Wok Kochbuch Ihrem Warenkorb hinzu. Starten Sie noch heute und lernen Sie, was Sie für ein meisterhaftes Wok-Erlebnis in Ihrer eigenen Küche und einen unvergesslichen Genuss brauchen. Tauchen Sie mit uns ein in die traditionelle und praktische Easy Wok-Küche.

Deutsche Nationalbibliographie und Bibliographie der im Ausland erschienenen deutschsprachigen Veröffentlichungen

"Wok this way!" Kommen Sie nicht nur in den Genuss von fantastischen, leckeren Gerichten für den Wok, sondern lernen diesen mit zahlreichen Rezeptideen ganz neu kennen. Und damit noch nicht genug: Neben den Gerichten gibt es zusätzliche wissenswerte (Pflege-)Hinweise für den Wok und einige Gewürzmischungsrezepturen - damit die eigene Küche noch mehr zum Genusstempel wird. Wie wäre es mit gebratener Banane zum Dessert? Lust auf leckere Ideen mit Shrimps? Auf der Suche nach schmackhaften Ideen für den gemeinschaftlichen Wokabend? Soll es eine leckere Mahlzeit für Zwei in romantischer Atmosphäre sein und Sie suchen noch das passende Rezept, das sättigt und dennoch zur Stimmung passt? ...oder einfach entspannt mit der Familie bei gebratener Hühnerbrust mit Ananas den Tag ausklingen lassen? Jetzt zuschlagen und den Wok glühen lassen! Ein Wok ist mehr als "nur" eine Pfanne: Mit keinem anderen Gerät kann man so gut Gerichte anbraten und dabei das einzigartige Aroma der Zutaten entfalten lassen. Auf zu neuen Wokgerichten - Das erwartet Sie: Sie erhalten (fast) alle Zutaten in herkömmlichen Supermärkten. Viele Rezepte besonders für Küchenprofis geeignet, die mal was "anderes" zubereiten möchten. Beeindrucken Sie Ihre Kollegen mit den Köstlichkeiten aus ihrem Wunder-Wok. Schluss mit gewöhnlichen Naschereien - Entdecken Sie die Welt genialer Wok-Nachspeisen. Verwöhnen Sie sich selbst und Ihre Liebsten mit feinen Hauptspeisen, welche die Herzen am Tisch höher schlagen lassen. Werden Sie noch heute zum Genießer der Wok-Welt. Wok this way!