



Biblia Przetworów: Sztuka Konserwacji Owoców, Warzyw, Mięsa i Nabiału

Indeks: 802499 Producent: Christian

Cena: 175.12 zł

Opis

Die Einmach-Bibel: Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch und Milchprodukte haltbar machen

Producent: Christian

Die Einmach-Bibel to niezbędny przewodnik dla wszystkich miłośników kuchni, którzy chcą nauczyć się sztuki konserwowania różnorodnych produktów spożywczych. Ta obszerna książka zawiera praktyczne porady i sprawdzone przepisy na konserwowanie owoców, warzyw, mięsa, ryb i produktów mlecznych. Dzięki niej dowiesz się, jak przedłużyć trwałość ulubionych składników kuchennych i cieszyć się ich smakiem przez dłużej.

Odkryj różnorodne metody konserwacji żywności, poczynając od klasycznego marynowania i kiszenia po suszenie, wędzenie i fermentację. Poznaj tajniki przygotowywania domowych przetworów, takich jak dżemy, sosy, marynaty i wiele innych. Ta książka to prawdziwa kopalnia wiedzy dla wszystkich entuzjastów kulinariów, którzy pragną odkryć sztukę konserwowania żywności w domowym zaciszu.

Napisana przez Sarah Schocke, Alexandra Dölle'a i z pasją dobrej kuchni, Die Einmach-Bibel to niezastąpiony przewodnik dla każdego, kto pragnie nauczyć się sztuki konserwowania oraz czerpać radość z własnoręcznie przygotowanych przetworów. Dzięki tej książce stworzysz własną zapasową spiżarnię pełną pyszności, które będziesz mógł cieszyć się przez długi czas.

- **temat:** Einmachen - Einlegen, Kochen / Einmachen, Einlegen, Einkochen, Kochen, Einmachen, Einlegen, Einkochen, Kochen / Gemüse, Obst, Gemüse, Obst, HC/Ratgeber/Essen, Trinken/Themenkochbücher, HC, Ratgeber, Essen, Trinken, Themenkochbücher, Kochen / Essen nach Zutaten: Obst und Gemüse, Essen nach Zutaten: Obst und Gemüse, Kochen: Konservieren und Einfrieren, Entdecken, COOKING / Specific Ingredients / Fruit, Kochen / Essen nach Zutaten: Obst und Gemüse, Kochen, Essen und Trinken, Kochen: Konservieren und Einfrieren, HC/Ratgeber/Essen, Trinken/Themenkochbücher, Hardcover, Softcover / Ratgeber/Essen, Trinken/Themenkochbücher, Einmachen - Einlegen, Kochen / Einmachen, Einlegen, Einkochen, Kochen / Gemüse, Obst
- **wiążący:** hardcover
- **język:** german, german
- **waga przedmiotu:** 1200 grams
- **strony:** 320
- **słowo kluczowe tematu:** Einmachen; Einwecken; Einlegen; Einkochen; Haltbar machen; Konservieren; Lagerung; Vorratskammer; Milchsauer einlegen; Trocknen; Dörren; Homemade; Hausgemacht; wursten; pökeln; räuchern; fermentieren; Wurst; Terrine; Marmelade; Sirup; Kompott; Essig; Öl; Chutney; Ketchup; Sauce; Pesto; Aufstrich; Fonds
- **marka:** Christian Verlag GmbH
- **kod podmiotu:** WBTM, WB, WBW, EINM2000, KOCH3037, KOCH3057, CKB035000, 1455, 1455

- **Liczba przedmiotów:** 1
- **kolor:** Silver
- **waga opakowania przedmiotu:** 1.28 kilograms
- **wydanie:** 2
- **producent:** Christian
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 9783862447695, 09783862447695
- **autor:** Sarah Schocke, Alexander Dölle und
- **gatunek muzyczny:** Einmachen - Einlegen, Kochen, Einmachen, Einlegen, Einkochen, Kochen, Gemüse, Obst, HC, Ratgeber, Essen, Trinken, Themenkochbücher, Kochen, Essen nach Zutaten: Obst und Gemüse, Kochen: Konservieren und Einfrieren
- **Data publikacji:** 2020-10-02T00:00:01Z
- **numer wydania:** 2
- **nazwa przedmiotu:** Die Einmach-Bibel: Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch und Milchprodukte haltbar machen
- **data uruchomienia strony produktu:** 2015-11-24T08:34:47.723Z

Parametry

Autor	Sarah Schocke, Alexander Dölle
Ilość stron	320
Wydanie	2