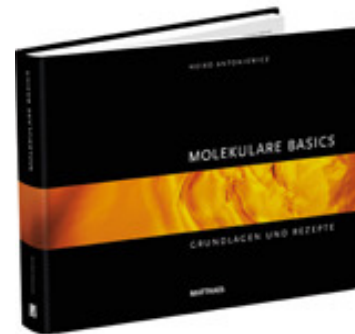


Presseinformation

Heiko Antoniewicz Molekulare Basics

Matthaes Verlag, Stuttgart 2008
176 Seiten, Hardcover
ISBN: 978-3-87515-032-2
39,- € (D) / 40,10 € (A) / 67,50 CHF



Kurztext

Heiko Antoniewicz erläutert anhand 50 ausgewählter Rezepte die molekularen Basics: Tomatenfolie mit Ziegenfrischkäse, Jakobsmuscheln mit Himbeervinaigrette, Ananas mit Teenudeln oder Waldbeermeisterbowle mit Beeren sind nur eine kleine Auswahl der leckeren Gerichte und Getränke.

Fundiertes Hintergrundwissen zu den verwendeten Produkten und eine detaillierte Beschreibung der angewendeten Techniken runden das Buch ab und ermöglichen selbst Anfängern einen gelungenen Einstieg in die molekulare Küche.

„Geschmack ist die Summe aus Qualität, Erfahrung und Einfallsreichtum“, so Antoniewicz. Deshalb ermöglicht er hier die Entwicklung ungeahnter Geschmacksvariationen und die Entdeckung erstaunlicher Genusswelten. Die Rezepte sollen nicht nur zum Nachkochen animieren, sondern auch die Fantasie anregen.

Aus dem Inhalt

Sphärisifikation | Schäume | Gelierung |
Verdickungsmittel | Kombinierte
Anwendungen

Der Autor

Heiko Antoniewicz hat seinen ausgezeichneten Ruf als Koch in den letzten 15 Jahren an vielen Stationen unter Beweis gestellt. Zahlreiche Auszeichnungen und der große Erfolg seines Buches *Fingerfood*, prämiert mit dem *World Cookbook Award*, sind Belege seines vielseitigen Könnens. Antoniewicz gilt als einflussreichster Koch der molekular inspirierten Avantgardeküche Deutschlands.

Kontakt

Matthaes Verlag GmbH | Presse Buchverlag | Silberburgstr. 122 | 70176 Stuttgart
Fon 0711/2133-335 | Fax 0711/2133-320 | Mail presse-buch@matthaes.de