

Presseinformation

Heiko Antoniewicz Sous-vide

Matthaes Verlag, Stuttgart 2011
328 Seiten, Hardcover
ISBN 978-3-87515-054-4
69,90 € (D) / 71,90 € (A) 99,- SFr (CH)



Kurztext

Sous-vidé, das Garen im Vakuum bietet in der modernen Küche ein enormes Spektrum an Einsatzmöglichkeiten. Nicht nur das stressfreie Arbeiten überzeugt, sondern auch die Ergebnisse: Zartes, saftiges Fleisch auf den Punkt gegart oder Gemüse in voller Farbenpracht. Nährstoffe, Vitamine und Aromen bleiben voll erhalten.

Auf 328 Seiten präsentiert Heiko Antoniewicz so viel fundiertes Know-how, über 100 Rezepturen und wertvolle Praxistipps - man muss das Buch einfach als **das** Standardwerk für das Garen im Vakuum bezeichnen. Grundlegende Rezepte für Fisch-, Fleisch- und Gemüsegerichte sowie Desserts werden zusammen mit Ratschlägen zur Anwendung präsentiert. Alle wichtigen Infos zu Vakuumbuteln, Temperatur, Garzeiten und Lagerung sind in übersichtlichen Tabellen unter dem jeweiligen Rezept vermerkt. Die Angaben im Buch sind sowohl für Wasserbäder als auch für Kombidämpfer in übersichtlichen Tabellen aufgeführt. Dadurch eignet sich dieses Buch hervorragend nicht nur für perfekt ausgestattete Restaurants, sondern auch für kleinere Betriebe, Catering-Unternehmen oder ambitionierte Hobbyköche.

Aus dem Inhalt

Theorie | Wichtige Grundlagen und Techniken | Fleisch | Je höher der Bindegewebsanteil im Fleisch, desto länger muss die Garzeit sein | Fisch | Gartemperaturen zwischen 38 und 65° | Gemüse | Rohes Gemüse kann durch das Vakuumieren eigenmariniert werden | Obst | Service | Grundrezepte | Glossar | Rezeptregister

Der Autor

Heiko Antoniewicz, einer der Pioniere auf dem Gebiet Sous-vidé, beschäftigt sich schon viele Jahre mit diesem Garverfahren und gibt Köchen Seminare. Er genießt einen ausgezeichneten Ruf als Koch und hat schon zahlreiche Auszeichnungen, wie den World Cookbook Award für seine Bücher „Brot“ und „Fingerfood“, erhalten.

Kontakt

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