Dr. Oetker
GRUND
KOCH
BUCH
Kochen lernen Schritt für Schritt
FISCH UND MEERES-FRÜCHTE
Dr. Oetker Verlag

Dr. Oetker

GRUND KOCH BUCH

Kochen lernen Schritt für Schritt

FISCH UND MEERES-FRÜCHTE

VORWORT

Nur Mut – kochen Sie doch einfach mal! Vielleicht als Vorspeise Apfelpuffer mit Lachstatar oder eine leckere Minestrone? Danach ausgebackenen Fisch in Teig oder Hähnchenbrust mit Mozzarella? Es gibt so viele tolle Gerichte – probieren Sie es einfach aus.

Mit dem Dr. Oetker Grundkochbuch schaffen Sie das garantiert. Wir helfen Ihnen, von Anfang an gut kochen zu lernen. Alle Rezepte sind verständlich erklärt und mit „Schritt-für-Schritt“-Fotos illustriert. Sämtliche Rezeptzutaten werden übersichtlich abgebildet und hilfreiche Tricks machen das komplett neue Dr. Oetker Grundkochbuch zum idealen Partner für Anfänger und Koch-Profis.

Viele Informationen helfen Ihnen: von Einkaufstipps und Portionsgrößen über Herdarten und Garmethoden bis zu Küchenbegriffen und Würztipps.

Das Grundkochbuch wird durch eine exklusive Website ergänzt, für die Sie Ihren individuellen Zugangscode anfordern können*. So haben Sie die Möglichkeit sich über 30 Videos zu Rezepten und Garmethoden anzusehen, die Einkaufslistenfunktionen zu nutzen, sowie Menüvorschläge und ergänzende Küchentipps abzurufen.

Dies ist ein kapitelbezogener Ausschnitt der Gesamtversion des Grundkochbuches. Das Grundkochbuch ist in diesem eBook-Format sowohl als Gesamtversion erhältlich, als auch auszugsweise in einzelnen Kapiteln.
Weitere Informationen zum Grundkochbuch, zur exklusiven Website, zur Gratis-App und den eBooks erhalten Sie unter oetker-grundkochbuch.de.

* So erhalte ich meinen individuellen Zugangscode:
Nach dem Kauf dieses eBooks (egal ob ePub 2 oder ePub 3-Format) fordern Sie bitte den Code beim Verlag an. Leiten Sie dazu die E-Mail mit der Nachricht zur Kaufbestätigung Ihres eBook-Anbieters an knapmeier@oetker-verlag.de weiter.

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Auch wenn Sie nicht nahe am Wasser gebaut haben, können Sie essbare Meerestiere heute problemlos überall bekommen. Viel Eiweiß, wenig Fett, Omega-3-Fettsäuren und Jod kommen sicher gekühlt zu Ihnen und eröffnen vielfältige Möglichkeiten für gesunde Geschmackserlebnisse – ob gebraten, gegrillt, gedünstet oder gebacken. Mit frischem See- und Süßwasserfischen oder Tiefkühlprodukten steht bei richtiger Lagerung und Vorbereitung dem Hochgenuss aus der Tiefe nichts mehr im Wege.