



# On Food and Cooking: Das Standardwerk der Küchenwissenschaft

Harold McGee

 [Download](#)

 [Online Lesen](#)

## On Food and Cooking: Das Standardwerk der Küchenwissenschaft Harold McGee

Die vor über zwanzig Jahren erschienene erste Ausgabe von Harold McGees "On Food and Cooking" ebnete den Weg für die Entwicklung der Molekularküche. Seine umfangreichen Ausführungen zu Herkunft und chemischem Aufbau unserer Lebensmittel sind lehrreich und interessant - für Profis ebenso wie für passionierte Hobby-Köche. Nun liegt die aufwendig überarbeitete und aktualisierte Ausgabe des mittlerweile als Standardwerk geltenden Buches endlich auch in deutscher Sprache vor. In nach verschiedenen Lebensmittelgruppen eingeteilten Kapiteln gibt McGee Informationen zu Herkunft, Geschichte und biochemischem Aufbau der jeweiligen Erzeugnisse und erklärt, wie und warum sie beim Kochen auf bestimmte Art und Weise reagieren. Das theoretische Verständnis dieser Vorgänge wirft ein neues Licht auf traditionelle und moderne Zubereitungsmethoden und ermöglicht letztendlich ein erfolgreicherer praktisches Wirken in der Küche. Zum Verständnis benötigte chemische Grundkenntnisse können im Anhang des Buches aufgefrischt werden; zahlreiche eingeschobene Erklärungen zur Wortherkunft, Beispiele alttümlicher Rezepte und literarische Zitate lockern den Text auf und spiegeln McGees fundierte Kenntnisse wider, die weit über die Welt der Lebensmittelchemie hinausgehen. Material: 1008 Seiten, Gebundene Ausgabe, Hardcover, erstmalig in deutscher Sprache, über 100 Abbildungen. Maße: 17,5 × 24 × 4,5cm, 1,7kg

 [Download On Food and Cooking: Das Standardwerk der Küchenwissen ...pdf](#)

 [Online Lesen On Food and Cooking: Das Standardwerk der Küchenwiss ...pdf](#)

# On Food and Cooking: Das Standardwerk der Küchenwissenschaft

*Harold McGee*

## **On Food and Cooking: Das Standardwerk der Küchenwissenschaft Harold McGee**

Die vor über zwanzig Jahren erschienene erste Ausgabe von Harold McGees "On Food and Cooking" ebnete den Weg für die Entwicklung der Molekularküche. Seine umfangreichen Ausführungen zu Herkunft und chemischem Aufbau unserer Lebensmittel sind lehrreich und interessant - für Profis ebenso wie für passionierte Hobby-Köche. Nun liegt die aufwendig überarbeitete und aktualisierte Ausgabe des mittlerweile als Standardwerk geltenden Buches endlich auch in deutscher Sprache vor. In nach verschiedenen Lebensmittelgruppen eingeteilten Kapiteln gibt McGee Informationen zu Herkunft, Geschichte und biochemischem Aufbau der jeweiligen Erzeugnisse und erklärt, wie und warum sie beim Kochen auf bestimmte Art und Weise reagieren. Das theoretische Verständnis dieser Vorgänge wirft ein neues Licht auf traditionelle und moderne Zubereitungsmethoden und ermöglicht letztendlich ein erfolgreicherer praktisches Wirken in der Küche. Zum Verständnis benötigte chemische Grundkenntnisse können im Anhang des Buches aufgefrischt werden; zahlreiche eingeschobene Erklärungen zur Wortherkunft, Beispiele alttümlicher Rezepte und literarische Zitate lockern den Text auf und spiegeln McGees fundierte Kenntnisse wider, die weit über die Welt der Lebensmittelchemie hinausgehen. Material: 1008 Seiten, Gebundene Ausgabe, Hardcover, erstmalig in deutscher Sprache, über 100 Abbildungen. Maße: 17,5 × 24 × 4,5cm, 1,7kg

## **Downloaden und kostenlos lesen On Food and Cooking: Das Standardwerk der Küchenwissenschaft Harold McGee**

---

1008 Seiten

### **Kurzbeschreibung**

Die vor über zwanzig Jahren erschienene erste Ausgabe von Harold McGees „On Food and Cooking“ ebnete den Weg für die Entwicklung der Molekularküche. Seine umfangreichen Ausführungen zu Herkunft und chemischem Aufbau unserer Lebensmittel sind lehrreich und interessant – für Profis ebenso wie für passionierte Hobby-Köche. Nun liegt die aufwendig überarbeitete und aktualisierte Ausgabe des mittlerweile als Standardwerk geltenden Buches endlich auch in deutscher Sprache vor. In nach verschiedenen Lebensmittelgruppen eingeteilten Kapiteln gibt McGee Informationen zu Herkunft, Geschichte und biochemischem Aufbau der jeweiligen Erzeugnisse und erklärt, wie und warum sie beim Kochen auf bestimmte Art und Weise reagieren. Das theoretische Verständnis dieser Vorgänge wirft ein neues Licht auf traditionelle und moderne Zubereitungsmethoden und ermöglicht letztendlich ein erfolgreicherer praktisches Wirken in der Küche. Zum Verständnis benötigte chemische Grundkenntnisse können im Anhang des Buches aufgefrischt werden; zahlreiche eingeschobene Erklärungen zur Wortherkunft, Beispiele altertümlicher Rezepte und literarische Zitate lockern den Text auf und spiegeln McGees fundierte Kenntnisse wider, die weit über die Welt der Lebensmittelchemie hinausgehen. Download and Read Online On Food and Cooking: Das Standardwerk der Küchenwissenschaft Harold McGee #XS321PWG8ZH

Lesen Sie On Food and Cooking: Das Standardwerk der Küchenwissenschaft von Harold McGee für online ebook  
On Food and Cooking: Das Standardwerk der Küchenwissenschaft von Harold McGee Kostenlose PDF d0wnl0ad, Hörbücher, Bücher zu lesen, gute Bücher zu lesen, billige Bücher, gute Bücher, Online-Bücher, Bücher online, Buchbesprechungen epub, Bücher lesen online, Bücher online zu lesen, Online-Bibliothek, greatbooks zu lesen, PDF Beste Bücher zu lesen, Top-Bücher zu lesen  
On Food and Cooking: Das Standardwerk der Küchenwissenschaft von Harold McGee Bücher online zu lesen.  
Online On Food and Cooking: Das Standardwerk der Küchenwissenschaft von Harold McGee ebook PDF herunterladen  
On Food and Cooking: Das Standardwerk der Küchenwissenschaft von Harold McGee Doc  
On Food and Cooking: Das Standardwerk der Küchenwissenschaft von Harold McGee Mobipocket  
On Food and Cooking: Das Standardwerk der Küchenwissenschaft von Harold McGee EPub