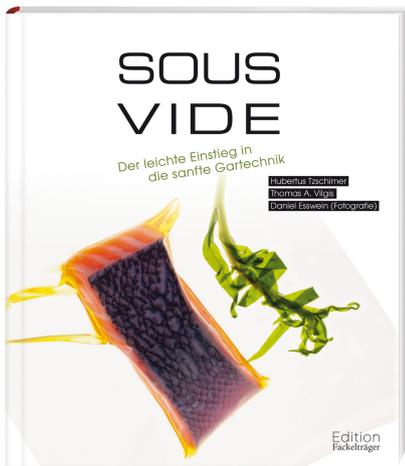


# Sous-Vide

## Der leichte Einstieg in die sanfte Gartechnik

Die neue Art zu kochen!



- 
- Die neue Definition von Genuss und Geschmack! - Garverfahren, Temperaturen, Verschweißarten
  - Alles über Theorie und Grundlagen des Vakuumgarens
  - Einfach erklärt: über 60 kreative Rezeptideen zum Nachkochen
  - Brillante Foodfotografie und Layout in moderner Optik

Schonender und köstlicher lassen sich Fleisch, Fisch, Gemüse und Obst nicht zubereiten! Bei der Sous-Vide-Methode werden Lebensmittel „unter Vakuum“ in Plastikbeutel eingeschweißt, um anschließend bei einer stabilen Niedrigtemperatur über einen längeren Zeitraum im Wasserbad gegart zu werden. Die Vorteile liegen auf der Hand: Garen im Vakuum ist vitaminschonend, die Konsistenz wird perfekt, Aromen und Flüssigkeit können nicht austreten und eine punktgenaue Zubereitung ist immer gewährleistet. „Sous-Vide“ erläutert umfassend und fundiert Theorie und Grundlagen des Vakuumgarens, stellt das nötige Equipment vor und bietet mit über 60 kreativen Rezept-Ideen den perfekten Einstieg in die Gartechnik der Extraklasse. **Prämiert von der Gastronomischen Akademie Deutschland e.V. mit der Goldmedaille 2013! Gewinner des GOURMAND WORLD COOKBOOK AWARDS 2013 in Deutschland!**

---

**Autoreninfo:**

**Zielgruppe:**

Feinschmecker, Hobbyköche

Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

gebunden, mit Schutzumschlag, farb. Abb.

256 Seiten, Format 24 x 28 cm

ISBN: 9783963420023

50,00 EURO