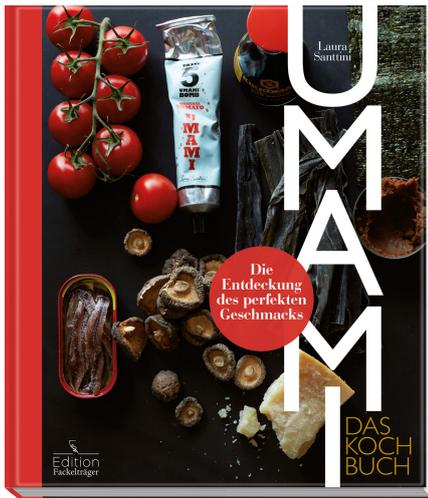


Umami

Das Kochbuch - Die Entdeckung des perfekten Geschmacks

Umami – Das Geheimnis des fünften Geschmacks



- Mit 115 herzhaften und süßen Rezepten
- Bei Gourmets in aller Munde: Das neue kulinarische Trendthema
- Mit einfach Ideen und verständlichen Anleitungen für wahre Geschmacksexplosionen

Umami ist DER ultimative Geschmack! Es bedeutet ein Maximum an Aroma, obwohl es gleichzeitig der bisher am wenigstens erforschte unserer fünf Geschmacksinne ist. Dabei liegt er uns noch lange auf der Zunge, auch nachdem süß, salzig, sauer und bitter längst verflogen ist.

Umami ist das i-Tüpfelchen, das uns in unbeschreibliches Entzücken versetzt. Es ist der Blauschimmelkäse, der sich mit Walnusskernen in einem Salat paart, dieses unwiderstehliche Stück karamellierte Hühnerhaut oder intensiv aromatische Kirschtomaten mit süßen Pfirsichen auf einer Tarte Tatin vereint. Diese herzhaften und süßen Rezepte werden Ihnen eine Welt voller Geschmacksexplosionen öffnen. Die komplexe Wissenschaft und Chemie dahinter ist in diesem Buch bewusst auf das Maß beschränkt, das Sie brauchen, um Umami zu Hause zu genießen und zu verstehen. Es hilft Ihnen dabei, Gerichte zu kreieren, die durch die Magie von Umami unerwartet köstlicher

werden. Lassen Sie sich durch den fünften Geschmackssinn Umami für immer verzaubern!

Autoreninfo:

Laura Santtini ist Gastronomin, Kochbuchautorin, Food-Unternehmerin und als angesehene Expertin für Umami bekannt. In ihrem Buch lüftet sie das Geheimnis des fünften Geschmacks und führt alle Hobbyköche in die faszinierende Umami-Welt ein.

gebunden, farb. Abb.

176 Seiten, Format 21,6 x 25,4 cm

ISBN: 978-3-7716-4665-3

Erscheint: September 2016

25,00 EURO