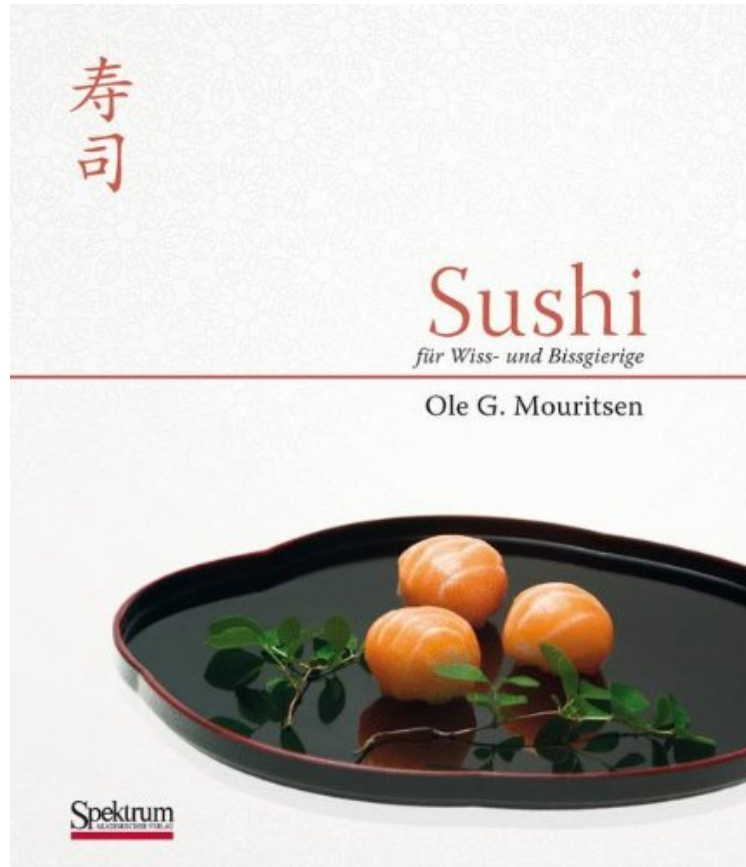


[DOWNLOAD] Sushi: Fuuml;r Wiss- und Bissgierige (German Edition)

Sushi: Fuuml;r Wiss- und Bissgierige (German Edition)

Ole G. Mouritsen

*ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook*



 Download

 Read Online

2010-12-29Original language:GermanPDF # 1 .80 x 8.70 x 10.30l, 3.00 #File Name: 3827426693330 pages |
File size: 16.Mb

Ole G. Mouritsen : Sushi: Fuuml;r Wiss- und Bissgierige (German Edition) before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Sushi: Fuuml;r Wiss- und Bissgierige (German Edition):

In den vergangenen Jahrzehnten hat sich Sushi von einer eher exotischen Speise hin zu einer weltweit bekannten Speise entwickelt. Der Dauml;ne Ole G. Mouritsen hat sich uuml;ber viele Jahre sich als Wissenschaftler und Hobbykoch ein ungeheures Wissen uuml;ber Sushi angeeignet, deren interessanteste und faszinierendste Facetten er in diesem Buch zusammengetragen hat. Das Buch ist eine einzigartige Mischung aus Kultur und Geschichte, Chemie und Sensorik, Lebensmittelkunde und Rezepten. Mouritsen kombiniert in diesem Buch die Faszination des Fremden mit einfachen Rezepten fuuml;r die Zubereitung; Prosa und wissenschaftliche Darstellung vereinen sich in diesem ungewouml;nlichen Werk, so dass Sie beim Schmouml;kern sicherlich Lust auf sofortigen Sushi-Genuss bekommen.

Fuuml;nf Sterne. Das gibt es nur, wenn wirklich alles stimmt...In "Sushi fuuml;r Wiss- und Bissgierige" geht es nicht allein ums schmackhafte Sattwerden. Vielmehr liefert Mouritsen eine sorgsame Warenkunde, erkläuml;rt die

Zubereitung von Sushireis oder den Umgang mit Essstäbchen. Dabei hat er die japanische Sushi-Kultur in ihrer Gesamtheit im Blick - einschließlich Beilagensalate, grünem Tee und Reiswein. Von der uralten Tradition erzählen auch die schönen Aquarelle von Tove Nyberg, ungekennzeichnete Fotos und eine klare Seiten- und Kapitelgestaltung. Stuttgarter Nachrichten [Das] Buch ist in jedem Fall ein Hochgenuss - prachtvoll, informativ und auszig;erst delikat. Mahlzeit! Laborjournal nbsp; Stimmen zur englischsprachigen Originalausgabe: nbsp; hellip; bringt Kochbücher auf ein Niveau, das zuvor nicht oft erreicht wurde. "Es ist ersichtlich, dass profunde Forschung und Vorstellungskraft in jede Seite eingingen. Es ist meine neue "Go-told"-Bibel geworden, wenn ich einen Schuss Inspiration brauche. Ken Oringer, international renommierter und mit Preisen ausgezeichneter Chef des Clio Restaurants, Uni Sashimi Bar in Boston Ole G. Mouritsens 330-Seiten-Wauml;lzer deckt alles ab, das in einer mounl;glichen Beziehung steht zur Wissenschaft, Kultur, kulinarischen Kunst von Sushi, und geht sogar noch ein bisschen weiter. hellip; das Buch ist auch optisch visuell ein Meisterwerk. hellip; eine exzellente Referenz fuuml;r jeden mit auch nur der entferntesten Frage zu Sushi oder irgendein verwandtes Thema. hellip; Chemical and Engineering News Mit der Leidenschaft des Kenners, der Einsicht des Wissenschaftlers und der Neugier des Autors offeriert uns Ole Mouritsen diese ausgezeichnete Betrachtung uuml;ber Sushi, einschließlich seiner Bedeutung, der Kunst der Zubereitung, des Anrichtens und des Essens, der positiven gesundheitlichen Aspekte, die damit verbunden sind, und seiner Rolle im alten und heutigen Japan. Victoria Abbott Riccardi, Autor von Untangling My Chopsticks: A Culinary Sojourn in Kyoto Als lebenslanger Enthusiast, der Sushis gegessen, studiert und versucht hat, groszlig;artige Sushis zu entwerfen ndash; traditionelle wie auch moderne -, war ich extrem beeindruckt von diesem wunderbaren Buch. Es ist ersichtlich, dass ernsthafte Forschung wie auch Vorstellungsvermouml;gen in jede Buchseite eingingen. Es ist zu meiner neuen "go-tord"-Bibel geworden, wenn ich eine kurze Inspiration benouml;tige. Ken Oringer, international renommierter und mit Preisen ausgezeichneter Chef des Clio Restaurants, Uni Sashimi Bar, in Boston Ole Mouritsens fesselndes Buch focussiert sich auf Sushi in seinen winzigsten Details, but zoomt zu einem umfassenden Blick heraus auf alles, von der Teezeremonie und japanischer Auuml;sthetik bis zur Biologie der Ernauml;hrung und der Sinneswahrnehmungen und den Urspruuml;ngen des Lebens. Es ist eine Abhandlung, die man konsultiert wegen seiner Fuuml;lle an praktischen Informationen und in der man schmouml;kert, um die kurzweiligen Gedanken eines omnivoren Hirns zu entdecken. Harold McGee, Autor von On Food and Cooking. The Science and Lore of the Kitchen Das Buch, verfasst von einem Biophysiker und Amateurkoch, beschreibt alles, was Sie je uuml;ber Sushi wissen wollten ndash; die Zutaten, Kuuml;chengerauml;te und die Zubereitung von Sushi und die Beilagen, zusammen mit einer Vielzahl weiterer Informationen hellip; Das Buch, illustriert mit Fotografien und Original-Wasserfarbenzeichnungen, hellip; sollte jeder Leser genieszlig;en kouml;nne, der die Leidenschaft des Autors fuuml;r Sushi teilt ndash; einschließlich der Zubereitung zu Hause, des Verzehrs und der umfassenden Erfahrung an der Sushi-Bar. Jemima Tiller, Chemistry World Wenn Sie jemals alles uuml;ber Sushi wissen wollten hellip; dann ist dies das Buch, auf das Sie gewartet haben. hellip; ein wunderschouml;nes Buch, das sich gut am Kaffeetisch macht, in einem Regal mit Lehrbuuml;chern in einer Akademie fuuml;r kulinarische Kuuml;nste oder in der Kuuml;che. hellip; Die Urspruuml;nge und die kulturelle Geschichte von Sushi werden untersucht, es ist auch ein umfassender Fuuml;hrer fuuml;r alle Zutaten und Kuuml;chengerauml;te, die bei der Sushi-Zubereitung verwendet werden. EAT Magazine Unter all den Buuml;chern, die hellip; uuml;ber Sushi geschrieben wurden, ist dieses von Ole Mouritsen mounl;glicherweise das interessanteste. hellip; Dieses Buch erklauuml;t nicht nur die grundlegenden, wichtigsten Zutaten fuuml;r Sushi hellip; es diskutiert einen viel grouml;szlig;eren Bereich an Zutaten und japanischen Gewuuml;rzen. hellip; Das Ergebnis ndash; es beantwortet viele der unbeantworteten Fragen uuml;ber Sushi hellip;. Die verwendeten Abbildungen und Fotografien sind von hervorragender Qualitauml;t und liefern einen zusauml;tlichen Einblick in die Vielfalt an fuuml;r die Zubereitung von Sushi verwendeten Zutaten. Sarah Wedgbury Consulting About the Author Ole G. Mouritsen ist Wissenschaftler und Professor fuuml;r Biophysik an der Universitauml;t von Suuml;d-Dauml;nemark sowie dort Direktor des Zentrums fuuml;r Physik der Biomembran. Er ist Mitglied der Royal Danish Academy of Sciences and Letters, der Danish Academy of Technical Sciences und der Danish Gastronomical Academy. Fuuml;r seine Arbeiten wurde er mit zahlreichen wichtigen Preisen ausgezeichnet, so mit dem Danish National Prize for Research Communication (2007) und dem British Royal Society of Chemistry Bourke Award (2008). Ein besonderes Anliegen sind ihm neben der wissenschaftlichen Arbeit populauml;rwissenschaftliche Buuml;cher, neben Sushi hat er auch eines uuml;ber die fuuml;r Kuuml;che und Medizin interessanten Braunalgen verouml;ffentlicht. Sein Sushi-Buch erhielt zahlreiche Ehrungen, so wurde es im Jahre 2009 in die Liste fuuml;r beste asiatische Kochbuuml;cher des Gourmand World Cookbook Awards aufgenommen. Der Autor hat seinem Sushi-Buch unter sushibook.net eine eigene Homepage gewidmet.