



PAULI

PAULI REZEPTBUCH DER KÜCHE



Die Schatztruhe für erfolgreiches Kochen

In seiner 4. Auflage wurde das Standardwerk überarbeitet und aktualisiert. Es enthält 723 klassische und moderne Rezepte für jeden Anlass der gehobenen Gastronomie sowie für den Feinschmecker am heimischen Herd. Ein Team von über 30 Fachautoren hat alle Rezepte gründlich getestet. Mit ihrem Wissen und ihrem exzellenten Gespür für kulinarische Genüsse haben sie eine wahre Schatztruhe zusammengestellt.

Von Profis für Profis entwickelt, bietet das «Rezeptbuch der Küche» zu allen Rezepten detaillierte Erklärungen, vermittelt Zubereitungstipps und praxisorientiertes Wissen und gibt wertvolle Anregungen. Rund 300 Step-by-Step-Bilder verdeutlichen schwierige Abläufe und machen sie leicht nachvollziehbar. Alle Zutaten sind mit dem Nettogewicht in Gramm angegeben, vorwiegend für zehn und für vier Personen.

Die im Buch enthaltene neue DVD «Evolution» behandelt die Themen Sous-vide-Küche, Bromatologie, Basis der Hygiene sowie Avantgarde- und Molekularküche. Die Gesamtdauer aller Filmsequenzen beträgt 85 Minuten und ist in den fünf Sprachen Deutsch, Englisch, Französisch, Spanisch und Italienisch abspielbar.

Ebenso findet sich im Buch ein Code für den kostenlosen Onlinezugriff auf den gesamten «Pauli»-Rezeptkatalog mit über 1500 getesteten Rezepten. Das Browsermodul erlaubt ein effizientes Suchen, Umrechnen und Ausdrucken aller Rezepte. Die Schnittstelle basiert auf dem Programm «Pauli's Kitchen Solution» der Firma Optisoft (www.optisoft.ch).

Das «Rezeptbuch der Küche» ist die unverzichtbare Ergänzung zum «Lehrbuch der Küche», das in der 14. Auflage vorliegt.

PAULI REZEPTBUCH DER KÜCHE

PAULI