



Buchtipps & Rezensionen

Autor: Astrid Casatta

Datum: 09.09.2022

Titel: Salz & Pfeffer

Foodstylist Rafael Pranschke zeigt im Kochbuch "Salz & Pfeffer" die Vielseitigkeit der beiden Gewürze Salz und Pfeffer auf. Nahezu hat fast jeder diese beiden Gewürze zuhause. Der Autor geht hier aber einen Schritt weiter und zeigt auf, dass man mit den handelsüblichen Gewürzen durchaus mehr zaubern kann als nur das stumpfe Würzen von Gerichten.

Dieses Kochbuch lehrt Sie die feinen Unterschiede zwischen vielen verschiedenen Salzen und Pfeffersorten, wie etwa Inka-Sonnensalz und Sel de Guérande, zwischen rosa Pfefferbeeren und Muntok-Pfeffer. Mit diesem Wissen geht es dann an Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts. Neben einen Einblick in die Vielfalt der beiden Gewürze erwarten Sie interessante Hintergrundinformationen über Herkunft, Eigenschaften und Verwendungsarten sowie Tipps für raffinierte Zubereitungsmethoden. Perfekt gesalzen und gepfeffert, versteht sich.

In diesem Werk mit bis zu 80 Rezeptvorschlägen und klaren Foodbildern erfahren Sie wie Sie Gerichte stilvoll anrichten können. Für jeden der gerne ungewöhnliche Kompositionen ausprobieren und überraschende Kreationen entdecken möchte. Ab sofort erwartet Sie eine kunterbunte und überraschende Angelegenheit!

Das Buch „Salz & Pfeffer“ ist im Christian München Verlag erschienen und für 11,99 Euro im Handel erhältlich.

www.gustelier.it | info@gustelier.it

Gustelier - Atelier für Geschmackserfahrung | atelier del gusto
c/o HGV-Service Genossenschaft | HGV-Service Cooperativa
Schlachthofstraße 59 Via Macello, 1 - 39100 Bozen | Bolzano
Tel. +39 0471 317 777, MwSt.-Nr. | P.IVA 00576540215

Geschmacksprofis
Esperti di gusto

Genussliebhaber/innen
Amanti della buona cucina

Leckerschmecker von morgen
Giovani buongustai