



## **Schnittbuch: So schneiden Sie richtig**



**Download**



**Online Lesen**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

# Schnittbuch: So schneiden Sie richtig

*Friedr. Dick GmbH & Co. KG*

**Schnittbuch: So schneiden Sie richtig** Friedr. Dick GmbH & Co. KG

 [Download Schnittbuch: So schneiden Sie richtig ...pdf](#)

 [Online lesen Schnittbuch: So schneiden Sie richtig ...pdf](#)

## **Downloaden und kostenlos lesen Schnittbuch: So schneiden Sie richtig Friedr. Dick GmbH & Co. KG**

---

216 Seiten

Kurzbeschreibung

Das Schnittbuch für Profis und ambitionierte Hobbyköche. Wie schneide ich fachgerecht die verschiedenen Lebensmittel? Warum gibt es über 20 verschiedene Messertypen? Fragen, die in diesem Buch beantwortet werden.

Mit dem F. Dick Schnittbuch schneiden Sie richtig! Wissenswertes rund um das Thema Messer und Schneiden. Über 90 verschiedene Schneidetechniken zeigen Ihnen in diesem Buch mit über 200 Seiten die richtige Anwendung und Technik der einzelnen Messer in Verbindung mit dem jeweiligen Lebensmittel. Die wichtigsten Anwendungen sind noch zusätzlich als Video abrufbar. Durch Scannen des jeweiligen abgedruckten QR-Codes kann man auf dem Smartphone oder Tablet die Videos ansehen und anhören.

Messer und Küchenwerkzeuge – das sind für die einen schlichte Gebrauchsgegenstände, für die anderen Kultobjekte, die jeden Handgriff oder Schneidevorgang zu einer Offenbarung machen. Ein Messer war immer auch Kampfgerät, Kultsymbol und ein Zeichen des Zeitgeistes. Die Kunst des Kochens liegt in der Zubereitung. Dies gelingt am besten mit scharfen Messern und sauber ausgeführten Schneidetechniken. Aber nicht nur die Schneidetechnik auch die Pflege, das Nachschärfen und die Sicherheit beim Schneiden ist ein wichtiger Bestandteil beim Umgang mit Messern.

Schneiden und Schärfen ist die Welt von der Friedr. Dick GmbH & Co. KG. Aus Liebe zum Kochen und mit jahrhundertelanger Erfahrung hat Friedr. Dick die unterschiedlichsten Messer und Werkzeuge geschaffen. Das Zusammenwirken von innovativen Methoden der Fertigung und traditionellem Handwerk lassen hochwertige Werkzeuge für alle Freunde der guten Küche entstehen.

Ausgewählte Rezepte vom Sternekoch Sebastian Frank vervollständigen dieses Schnittbuch und lassen fast keine Fragen mehr offen.

Download and Read Online Schnittbuch: So schneiden Sie richtig Friedr. Dick GmbH & Co. KG  
#K01CYIJTNGA

Lesen Sie Schnittbuch: So schneiden Sie richtig von Friedr. Dick GmbH & Co. KG für online  
ebookSchnittbuch: So schneiden Sie richtig von Friedr. Dick GmbH & Co. KG Kostenlose PDF d0wnl0ad,  
Hörbücher, Bücher zu lesen, gute Bücher zu lesen, billige Bücher, gute Bücher, Online-Bücher, Bücher  
online, Buchbesprechungen epub, Bücher lesen online, Bücher online zu lesen, Online-Bibliothek,  
greatbooks zu lesen, PDF Beste Bücher zu lesen, Top-Bücher zu lesen Schnittbuch: So schneiden Sie richtig  
von Friedr. Dick GmbH & Co. KG Bücher online zu lesen.Online Schnittbuch: So schneiden Sie richtig von  
Friedr. Dick GmbH & Co. KG ebook PDF herunterladenSchnittbuch: So schneiden Sie richtig von Friedr.  
Dick GmbH & Co. KG DocSchnittbuch: So schneiden Sie richtig von Friedr. Dick GmbH & Co. KG  
MobipocketSchnittbuch: So schneiden Sie richtig von Friedr. Dick GmbH & Co. KG EPub