

# Saucen

Gebundene Ausgabe  
Peter Auer



24,00 €

inkl. MwSt. [zzgl. Versand](#)

268x237x20mm (LxBxH)

1. Auflage 2010

Umschlag/Ausstattung: 121 Farbfotos, Bindeart:

laminiertes Pappband

Seiten: 160

EAN: 9783440122419

Art.-Nr.: 12241

**KOSMOS**

## Produktinformationen "Saucen"

An der Sauce erkennt man den guten Koch! Doch die Zubereitung lässt vor allem Kochanfänger verzweifeln und häufig zu Fertigprodukten aus der Packung greifen. Das Buch schafft Abhilfe: Ausgehend von der Basis, dem selbst gemachten Fond, stellt es die wichtigsten Saucentypen in vielen Variationen vor und zeigt Schritt für Schritt, worauf es bei der Zubereitung wirklich ankommt. Ob herzhaftes Schmorsauce, fruchtiger Tomatenschaum, cremige Currysauce, aromatische Trüffel-Vinaigrette, würziges Walnusspesto oder luftiges Sabayon – hier findet man für jedes Gericht die passende Sauce.

Ausgezeichnet mit der Silbermedaille 2011 der Gastronomischen Akademie Deutschland (GAD)



Anzahl der Bewertungen: (1)

## Über den Autor

### **Peter Auer**

Peter Auer ist Koch und hat in vielen renommierten Restaurants im In- und Ausland gelernt und gearbeitet. Sein kulinarisches Wissen gibt er auch als Referent an der Akademie des deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes und in vielen Kochkursen weiter.

[Mehr zum Autor](#)