

Küchenpraxis –



leicht gemacht

Grundrezepte und Variationen

Verband für
Unabhängige
Gesundheitsberatung e.V.
- Deutschland -



Herausgeber: Verband für Unabhängige Gesundheitsberatung e.V. (UGB)
Sandusweg 3, D-35435 Wettenberg

Redaktion: Dipl. oec. troph. Kathi Dittrich
Dipl. oec. troph. Wiebke Franz
Dipl. oec. troph. Lisa Vogel
Renate Kräft, Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin

Unter Mitarbeit von: Hubert Hohler, leitender Küchenchef der Buchinger Klinik
am Bodensee, Überlingen
Hardy Lang, stellvertretender Küchenchef der
Kurparkklinik, Überlingen
Bernd Trum, Leiter der Beratungsfirma Küchen-
Management Trum und der Front-Cooking Akademie

Design und Satz: DTP-Office, Heribert Klassner

Fotos: Lisa Vogel, UGB
außer Bio-Spitzenköche (Titel, S. 81), aid infodienst
(Titel, S. 3, 33), DigiTouch Collection (S. 17)

Verlag und Vertrieb: UGB Beratungs- und Verlags-GmbH

Copyright: © UGB Beratungs- und Verlags-GmbH, Gießen 1994,
2. völlig neu überarbeitete Auflage, 2007

ISBN 978-3-8222-0043-8, € 14,90

Dieses Werk ist urheberrechtlich geschützt. Die dadurch begründeten Rechte, insbesondere die der Übersetzung, des Nachdrucks, der Entnahme von Fotos, Abbildungen oder Tabellen, der Funksendung, der Mikroverfilmung oder der Vervielfältigung auf anderen Wegen und der Speicherung in Datenverarbeitungsanlagen Dritter, bleiben, auch bei nur auszugsweiser Verwertung, vorbehalten. Die Weitergabe mit Zusätzen, Aufdrucken und Aufklebern ist nur mit schriftlicher Genehmigung des Herausgebers gestattet. Eine Vervielfältigung des Werkes oder von Teilen dieses Werkes ist auch im Einzelfall nur in den Grenzen der gesetzlichen Bestimmungen des Urheberrechts der Bundesrepublik Deutschland in der jeweiligen geltenden Fassung zulässig. Sie ist grundsätzlich vergütungspflichtig. Zuwiderhandlungen unterliegen den Strafbestimmungen des Urheberrechtsgesetzes.

Autoren, Herausgeber und Verlag haben sich größte Mühe gegeben, den Inhalt dieses Werkes frei von Fehlern zu publizieren. Da die Erfahrung gezeigt hat, dass sich trotz größten Bemühens Fehler einschleichen können und sich der Stand der Wissenschaft weiterentwickelt, können weder das Autoren-Team noch Herausgeber oder Verlag eine Haftung übernehmen.

Küchenpraxis – leicht gemacht

Zu allem, was man in der Küche zaubern kann – Gerichte mit Gemüse, Getreide oder Hülsenfrüchten, Suppen, Salate, Brotaufstriche und Desserts, Kuchen und Gebäck – liefert dieses Rezeptbuch leicht umsetzbare Schritt-für-Schritt-Anleitungen. Ergänzt sind diese mit ausführlichen Erklärungen, worauf es für ein gutes Ergebnis ankommt: von der Auswahl der Zutaten bis hin zur Erläuterung der einzelnen Arbeitsschritte. Außerdem werden viele kulinarische Variationen vorgestellt.

Das Handbuch „Küchenpraxis - leicht gemacht“ mit mehr als 60 Grundrezepten und etwa 90 Variationen ist geeignet als „hohe Schule der Kochkunst“ für jeden, der lernen möchte, eine gesunde Ernährung im Alltag umzusetzen. Sie stellt auch eine ideale Ergänzung für Teilnehmer von Kursen zur Ernährungspraxis dar.

