

(Mobile library) Mama Cooking: Das Studenten-Kochbuch

Mama Cooking: Das Studenten-Kochbuch

Von Karin Uhlig

DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrang: #155530 in eBooksVerffentlicht am: 2015-10-02Erscheinungsdatum: 2015-10-02File Name: B0164E90X8 | File size: 22.Mb

Von Karin Uhlig : Mama Cooking: Das Studenten-Kochbuch before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Mama Cooking: Das Studenten-Kochbuch:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Perfekt fr Junior!Von Ulf HeinrichDa Junior inzwischen versucht sein Leben in den eigenen 4 Wnden zu bestreiten, das Leben nur mit Nudeln aber zu de ist hab ich ihm dieses Buch besorgt. Da er beim Kochen mit 2 linken Hnden gesegnet ist

war das Buch ganz gut weil es auch die Basics erklrt. Klar kann man, wie in einer anderen Rezension beschrieben, auch googlen wie man Kartoffeln kocht, aber hat sich schon mal wer so ein idiotisches "Tutorial" angeschaut? Mannoman...Hier erklrt "Mutti" es wie es geht. Leicht und simpel.Inzwischen hat er das ein oder andere nachgekocht und ist begeistert.Und: Kartoffeln kochen auch ohne Google...1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Mit dem besonderen "Mama-Blubb"Von HannoBei Mama Cooking bekommt der Student oder Auszubildende oder nicht erfahrene Heranwachsende eine angenehme und sympathische Lektion in Sachen Kochen wie bei Mama. Das eBook beginnt mit einem kurzen Brief von der Autorin an ihren Sohn, danach gehts ans Eingemachte. Wie kocht man Nudeln, dann speziellere Nudelgerichte wie z.B. Mac and Cheese oder eine schnelle Variante davon.Das e-Kochbuch ist super nett geschrieben und ansprechend, leider werden keine Fotos in der Kindle-App fr den Mac angezeigt, eine andere Mglichkeit habe ich derzeit nicht, das eBook anzusehen. Die Karikaturen allerdings werden angezeigt, lediglich die Webbilder fr die Gerichte, die ja neben dem Rezept essentiell fr ein gutes Kochbuch sein sollten fehlen bei mir, aufgrund eines Fehlers (?). (Das Auge ist immer mit...)Die Rezepte variieren zwischen leicht und doch schon aufwendigeren Gerichten und sind durch die Bank gut gewhlt, auch wenn mich nicht jede Speise dort anspricht, werden sicherlich viele etwas finden was ihnen schmecken sollte.Was ist der Sinn hinter so einem Buch, wenn man auch einen Klick bei Google von diversen Rezeptseiten entfernt ist? Die Rezepte sind gut gewhlt und man knnte sich das ganze Jahr davon ernhren, erklrtes Ziel ist es aber eher "den Sohn" am Wochenende nicht verhungern zu lassen. Vieles kann man schnell und einfach herstellen, braucht wenige Zutaten und der Kostenpunkt fr die Lebensmittel ist natrlich auch noch so eine Sache.Ich habe das Kochbuch allerdings gekauft als es gerade kostenfrei erhltlich war. Htte ich Geld bezahlt und mir wrden keine Bilder angezeigt werden, dann wrde ich hier nur einen Stern verteilen.10 von 10 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Kstlich...Von Montklamott...einfach kstlich! Buchstblich und im bertragenen Sinne... Das Buch beginnt mit dem Brief einer Mutter an ihren (studierenden) Sohn:"Lieber Sohn, bis jetzt war gutes Essen fr dich eine Selbstverstndlichkeit. Wenn ich dich gefragt habe, was du gerne essen mchtest, hattest du die freie Wahl zwischen vielen vielen Lieblingsgerichten, die ich dir mal eben schnell zubereitet habe. Nun bist du auf dem Sprung in ein neues Leben und dies ist eines der vielen Dinge, die sich nun dramatisch ndern werden..."Dann kommen auch schon die einzelnen Rezepte. Eingeteilt in verschiedene Schwierigkeitsgrade (*,**,***) Ich glaube, ich habe bisher noch nie so ausfhrliche Zubereitungsanleitungen gelesen wie in diesem Buch. Mit einem Wort: idiotensicher! ber den Kaloriengehalt mancher Gerichte decken wir lieber mal den Mantel des Schweigens, aber junge Mnner befinden sich ja eh noch im Wachstum und brauchen daher etwas mehr gehaltvolle Nahrung. Fazit: Mit diesem Buch ist das berleben unserer (alleinlebenden) Kinder gesichert. :-)

KurzbeschreibungDieses Kochbuch ist ein Handbuch gegen kulinarisches Heimweh, ein Seelentrster fr den Bauch, ein Kochbuch zum Mitnehmen beim Auszug in ein neues Leben.Es enthlt die Rezepte zu den Lieblings Speisen eines Jung-Studenten im ersten Semester, der sich um die Nahrungszubereitung bisher nur rudimentr kmmern musste. So finden sich neben der Anleitung zu Klassikern wie Spaghetti Bolognese oder Frikadellen auch zahlreiche Tipps und Tricks rund ums Kochen, die ihm den Koch-Alltag erleichtern sollen.Bei allen Rezepten wurde darauf geachtet, dass sie ohne groen Material- und Zutatenaufwand nachgekocht werden knnen. Auf exotische Bestandteile, die man nur einmal und dann nie wieder braucht, wurde bewusst verzichtet oder gngige Alternativen genannt.Der Schwierigkeitsgrad reicht von "super einfach" (Nudeln kochen) bis zu "ganz schn kompliziert" (Chop Suey). Ein wenig Kchenerfahrung wird vorausgesetzt, aber jeder, der schon einmal eine Tiefkhlpizza aufgepeppt oder eine Packung Fertig-Nudeln zubereitet hat, kann auch diese Gerichte nachkochen. Und er sollte es auch tun, denn Kochen ist gut fr die

Seele!**Kurzbeschreibung**Dieses Kochbuch ist ein Handbuch gegen kulinarisches Heimweh, ein Seelentrster fr den Bauch, ein Kochbuch zum Mitnehmen beim Auszug in ein neues Leben.Es enthlt die Rezepte zu den Lieblings Speisen eines Jung-Studenten im ersten Semester, der sich um die Nahrungszubereitung bisher nur rudimentr kmmern musste. So finden sich neben der Anleitung zu Klassikern wie Spaghetti Bolognese oder Frikadellen auch zahlreiche Tipps und Tricks rund ums Kochen, die ihm den Koch-Alltag erleichtern sollen.Bei allen Rezepten wurde darauf geachtet, dass sie ohne groen Material- und Zutatenaufwand nachgekocht werden knnen. Auf exotische Bestandteile, die man nur einmal und dann nie wieder braucht, wurde bewusst verzichtet oder gngige Alternativen genannt.Der Schwierigkeitsgrad reicht von "super einfach" (Nudeln kochen) bis zu "ganz schn kompliziert" (Chop Suey). Ein wenig Kchenerfahrung wird vorausgesetzt, aber jeder, der schon einmal eine Tiefkhlpizza aufgepeppt oder eine Packung Fertig-Nudeln zubereitet hat, kann auch diese Gerichte nachkochen. Und er sollte es auch tun, denn Kochen ist gut fr die Seele!