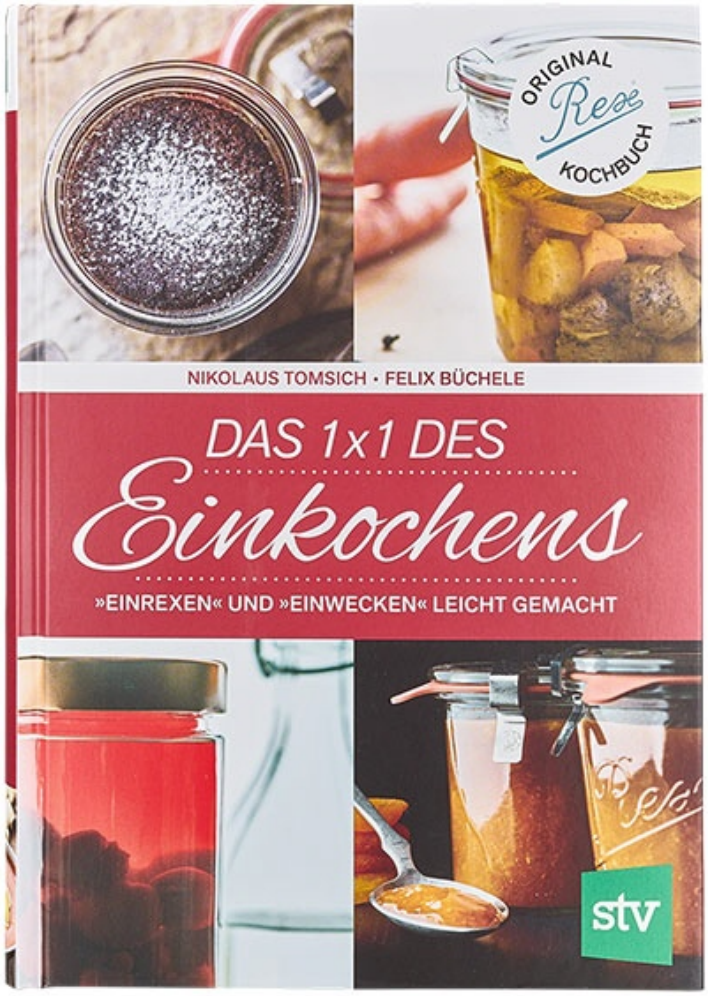
Produktinformation durch weckglaeser.com

Kundenservice (E-Mail, Chat, SMS, Messenger):
www.weckglaeser.com/impressum.php

Das 1 x 1 des Einkochens

Produkt-ID: 9783702016500

Zur Produktseite im Shop



Beschreibung des Buches

Beschreibung

Sehr schönes Grundlagenwerk, das sich mit den Techniken des Einkochens befasst. Es erklärt genau, wofür welche Gläser und welche Verschlüsse geeignet sind und wie richtig eingekocht und gelagert wird.

Im Norden wird geweckt, im Süden wird gerext! Doch die Begriffe sind austauschbar: Die führenden Erzeuger von Einmachgläsern haben den Sprachgebrauch geprägt, einerseits die Firma Weck-Glas, andererseits das Rexglas der Firma Müller Glas. Rezepte zum Einkochen und Einmachen gibt es wie Sand am Meer, doch oft werden grundsätzliche Fehler gemacht und die Produkte verderben schnell und werden sogar giftig. Gerade im Internet, aber auch in Büchern finden sich viele falsche Tipps und Irrtümer, die der Autor Punkt für Punkt aufklärt. Je nachdem, ob zuckerhaltige Konfitüren, in Essig eingelegtes Gemüse oder ölhaltige Speisen abgefüllt werden, müssen unterschiedliche Gläser und Verschlüsse bzw. Deckel verwendet werden, damit die Haltbarkeit gegeben ist. Auch für das richtige Pasteuresieren und Sterilisieren, das Abfüllen und das Haltbarmachen im Backofen, Dampfgarer oder Einkochautomaten finden sich hier alle nötigen Hinweise und Tipps. Über 100 Rezepte, von einfachen Marmeladen und Konfitüren über Säfte und Sirup, Pesto und Chutney, eingesalzene Köstlichkeiten und eingelegtes Gemüse bis hin zu Suppen, Gulasch und Rindsrouladen im Glas, runden das Buch ab. Auch Brot, Kuchen und sogar Pizza können in den richtigen Gläsern gebacken werden.

Details und Spezifikationen

Material: laminierter Pappband
Gewicht je Stück: 866 g
Autor: Nikolaus Tomisch und Felix Büchele
ISBN-Nummer: 978-3702016500
Untertitel: "Einrexen" & "Einwecken" leicht gemacht
Seiten: 254 Seiten
Erscheinungsjahr: 2017
Verlag: Leopold Stocker Verlag
Sprache: Deutsch

Beschreibung des Buches

Beschreibung

Sehr schönes Grundlagenwerk, das sich mit den Techniken des Einkochens befasst. Es erklärt genau, wofür welche Gläser und welche Verschlüsse geeignet sind und wie richtig eingekocht und gelagert wird.

Im Norden wird geweckt, im Süden wird gerext! Doch die Begriffe sind austauschbar: Die führenden Erzeuger von Einmachgläsern haben den Sprachgebrauch geprägt, einerseits die Firma Weck-Glas, andererseits das Rexglas der Firma Müller Glas. Rezepte zum Einkochen und Einmachen gibt es wie Sand am Meer, doch oft werden grundsätzliche Fehler gemacht und die Produkte verderben schnell und werden sogar giftig. Gerade im Internet, aber auch in Büchern finden sich viele falsche Tipps und Irrtümer, die der Autor Punkt für Punkt aufklärt. Je nachdem, ob zuckerhaltige Konfitüren, in Essig eingelegtes Gemüse oder ölhaltige Speisen abgefüllt werden, müssen unterschiedliche Gläser und Verschlüsse bzw. Deckel verwendet werden, damit die Haltbarkeit gegeben ist. Auch für das richtige Pasteuresieren und Sterilisieren, das Abfüllen und das Haltbarmachen im Backofen, Dampfgarer oder Einkochautomaten finden sich hier alle nötigen Hinweise und Tipps. Über 100 Rezepte, von einfachen Marmeladen und Konfitüren über Säfte und Sirup, Pesto und Chutney, eingesalzene Köstlichkeiten und eingelegtes Gemüse bis hin zu Suppen, Gulasch und Rindsrouladen im Glas, runden das Buch ab. Auch Brot, Kuchen und sogar Pizza können in den richtigen Gläsern gebacken werden.

Details und Spezifikationen

Material: laminierter Pappband
Gewicht je Stück: 866 g
Autor: Nikolaus Tomisch und Felix Büchele
ISBN-Nummer: 978-3702016500
Untertitel: "Einrexen" & "Einwecken" leicht gemacht
Seiten: 254 Seiten
Erscheinungsjahr: 2017
Verlag: Leopold Stocker Verlag
Sprache: Deutsch

Kundenservice (E-Mail, Chat, SMS, Messenger):
www.weckglaeser.com/impressum.php