

Das Einmaleins des Dampfgarens

Schonende Zubereitung – Leichter Genuss

Der Dampfgarer ist aus der modernen Küche nicht mehr wegzudenken. Oft fehlen jedoch wichtige Informationen über seinen richtigen und optimalen Einsatz. Mit „Das Einmaleins des Dampfgarens“ geben **Friedrich Pinteritsch** und **Susanne Kuttinig-Urbanz** dem Leser ein **übersichtliches Werkzeug für die ersten Schritte** mit dem neuen, professionellen Dampfgarer mit auf den Weg.

Auch für „Fortgeschrittene“ finden sich im Buch **viele Tipps und Tricks** vom Küchenchef Pinteritsch und der Ernährungsexpertin Susanne Ouschan. Von Basis-Rezepten bis hin zu Menüvorschlägen und Anregungen für Experimentierfreudige ist alles dabei. **So können Sie ihr Gerät endlich perfekt nutzen!**

Autoren:

Friedrich Pinteritsch: geboren 1950 in Klagenfurt, geprüfter Diätkoch, Experte für gesunde Ernährung, Kochen im biologischen Kreislauf, Referent bei zahlreichen Seminaren für gesundes Kochen, Buchautor.

Mag. Susanne Kuttinig-Urbanz: geboren 1969 in Villach, Studium der Publizistik und Kommunikationswissenschaft an der Universität Klagenfurt, Inhaberin der Veranstaltungsagentur „Mads Agency GmbH“, Kommunikationstrainings und Veranstaltungsmanagement (Agentur Herkules). Hobbyköchin und Impulsgeberin zum Buch.

Fotografen:

Gabriela Bayer: geboren 1964 in Wien, heute in Klagenfurt ansässig. Ausbildung an der Graphischen Bundeslehr- und Versuchsanstalt, Wien. Seit 1988 freiberuflich in der Werbefotografie tätig, Fotografinmeisterin.

Mag. Günter Jost

bib. Daten:

Pichler Verlag

ISBN: 978-3-85431-527-8

Format: 22,0 x 22,0 cm

Seiten: 160

Einband: Hardcover mit SU

Preis: € 19.95