

Peter

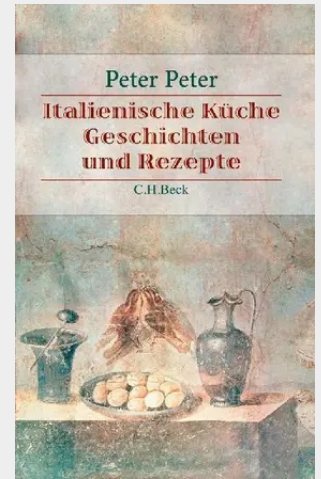
Italienische Küche

Geschichten und Rezepte zur Kulturgeschichte der italienischen Küche

Die Geschichte der europäischen Küche beginnt in Sizilien. Die großgriechische Kochkunst legte die Standards fest, die im Mezzogiorno immer noch gelten: Kennerschaft und Passion für frischesten Fisch, die sich an Produkten erfreut, und reichlich vegetarische Kost.

Der Kulturhistoriker und Gastrosoph Peter Peter, dessen Bücher über die sizilianische, die italienische und die deutsche Küche sowie zahlreiche Restaurantführer ihn einem großen Publikum bekannt gemacht haben, unternimmt hier einen lockeren Streifzug durch Geschichte und Gegenwart der italienischen Küche, flott erzählt, mit den besten Aphorismen, den interessantesten Informationen, den nützlichsten Küchentipps und mit seinem Lieblingsrezept.

Die Geschichte der europäischen Küche beginnt in Sizilien. Die großgriechische Kochkunst legte die Standards fest, die im Mezzogiorno immer noch gelten: Kennerschaft und Passion für frischesten Fisch, cucina diretta, die sich an Produkten erfreut, und reichlich vegetarische Kost. Der Kulturhistoriker und Gastrosoph Peter Peter, dessen Bücher über die sizilianische, die italienische und die deutsche Küche sowie zahlreiche Restaurantführer ihn einem großen Publikum bekannt gemacht haben, unternimmt hier einen lockeren Streifzug durch Geschichte und Gegenwart der italienischen Küche, flott erzählt, mit den besten Aphorismen, den interessantesten Informationen, den nützlichsten Küchentipps und mit seinem Lieblingsrezept.



8,95 €

8,36 € (zzgl. MwSt.)

sofort versandfertig, Lieferzeit: 1-3 Werktage

Artikelnummer: 9783406631313

Medium: Buch

ISBN: 978-3-406-63131-3

Verlag: Verlag C. H. Beck GmbH & Co. KG

Erscheinungstermin: 08.03.2012

Sprache(n): Deutsch

Auflage: 1. Auflage 2012

Produktform: Gebunden

Gewicht: 160 g

Seiten: 144

Format (B x H): 112 x 170 mm

