

## Presseinformation

Georg Ferencsin

### Dampfgaren

Kochen auf die sanfte Art

Dampfgarer und Dampfbacköfen erobern die Küchen. Die Kochtechnik des Dampfgarens besitzt eine lange Tradition. Chinesische Köche wissen diese sanfte Art des Kochens schon seit vielen Jahrhunderten zu schätzen.

Aufeinandergestapelte Bambuskörbchen trennen das kochende Wasser von den empfindlichen Zutaten, die so ihre wertvollen Inhalts- und Aromastoffe erhalten. Heute ist diese schonende Zubereitungsart auch bei uns angekommen. Zuerst fand sie in der gehobenen Gastronomie Einzug, inzwischen hat sie sich aber auch in privaten Küchen etabliert. Der Autor zeigt, wie einfach es ist, dass Gemüse seine schöne Farbe behält und Zucchini Blüten ihre filigrane Form. Anhand zahlreicher exklusiv entwickelter Rezepte von raffinierten Vorspeisen über delikate Suppen, köstliche Salate, leckere Fisch- und Fleischgerichte bis zu süßen Desserts wird gezeigt, wie vielfältig diese Garmethode einsetzbar ist. Alle Speisen lassen sich mit geringem Aufwand und ohne besondere Vorkenntnisse zubereiten. Das Buch schafft die besten Voraussetzungen für die schonende Zubereitung qualitativ hochwertiger Lebensmittel, die es ermöglichen auch für eine größere Gästezahl komplette Menüs mit einem Gerät auf den Tisch zu zaubern. Und weil nichts mehr anbrennt, überkocht und verkocht, ist Dampfgaren nicht nur ein außergewöhnliches Genuss-, sondern auch ein ausgesprochenes Erfolgserlebnis.



#### Aus dem Inhalt

- Alles über den Umgang mit Dampfgarern
- Basics für das Garen mit Dampf und/oder Heißluft
- Zahlreiche exklusive und erprobte Rezepte auch für Niedrigtemperatur
- Lebensmittel vom Vortag refreshen
- Ernährungsratschläge von einer Diätologin
- Tipps und Tricks vom Profikoch

#### Über den Autor:

Georg Ferencsin ist gelernter Koch sowie Diplompädagoge und unterrichtet an den Tourismusschulen Modul in Wien. Zudem ist er als Leiter von Kochkursen bei einem renommierten Wiener Küchenstudio tätig und hat sich auf das sanfte Zubereiten von hochwertigen Lebensmitteln spezialisiert.

#### Bibliographische Daten

Georg Ferencsin

### Dampfgaren

Kochen auf die sanfte Art

96 Seiten, 21 x 21 cm, durchgehend farbige Abbildungen, gebunden

avBUCH 2010, ISBN: 978-3-7040-2401-5

Preis: EUR 14,90 CHF 23,50

Dieses Buch erhalten Ihre Leser besonders schnell über den Verlag:

Für Österreich: (0043) 01 982 33 44-483 oder [www.avbuch.at](http://www.avbuch.at)

Für Deutschland und andere Länder: (0049) 04151 879 07-0 oder [www.cadmos.de](http://www.cadmos.de)

**CADMOS**

Möllner Str. 47  
21493 Schwarzenbek  
Deutschland

Presse: Heidrun Urmann  
Tel.: (0049) 04151 879 07-17  
Fax: (0049) 04151 879 07-12  
Email: [marketing@cadmos.de](mailto:marketing@cadmos.de)  
Rezensionen: [marketing@cadmos.de](mailto:marketing@cadmos.de)



**avBUCH**

Sturzg. 1a  
1140 Wien  
Österreich  
Presse: Martina Kiss  
Tel.: (0043) 01 982 33 44-491  
Fax: (0043) 01 982 33 44-459  
Email: [m.kiss@avbuch.at](mailto:m.kiss@avbuch.at)  
Rezensionen: [presse@avbuch.at](mailto:presse@avbuch.at)