

(Read now) Traumhafte Braten ber Nacht - mit der Niedertemperatur-Methode

# Traumhafte Braten ber Nacht - mit der Niedertemperatur-Methode

Von Erhard Lffler

ePub | \*DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #13227 in eBooksVerffentlicht am: 2011-08-21Erscheinungsdatum: 2011-08-21File Name: B005IHAHQW | File size: 17.Mb

**Von Erhard Lffler : Traumhafte Braten ber Nacht - mit der Niedertemperatur-Methode** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Traumhafte Braten ber Nacht - mit der Niedertemperatur-Methode:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen5 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Das ist die Top-Anleitung fr NT-BratenVon Hans-Jrgen BnschHabe die Anleitungen fr einen Krustenbraten kurz vor Weihnachten ausprobiert; einfach Suuuper!Danach habe ich mich an die Weihnachtsgans gewagt, mit optimalem Erfolg und viel anschließendem Lob.Habe Krustenbraten vorher immer nach einem chefkoch.de\_Rezept zubereitet. War auch gut; doch solch eine blasige Kruste ber die ganze Flche wie im NT-Verfahren habe ich noch nie erreicht.Werde mich auch mal an den Tafelspitz heranwagen und an die Mehrfachbeschickung des Herdes ber Nacht.

Bin schon gespannt! 2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Traumhafte Braten ber Nacht mit der Niedertemperaturgarung Von GUME Ein super schnelles Bchlein fr jeden der es mit grsseren Fleischstcken in der Zubereitung zu tun hat, und wert darauflegt, nicht nur ein zufriedstellendes, sondern ein super schnes Ergebnis zu erzielen! Traumhafte Braten ber Nacht mit der... 1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Sehr gute Prinzipdarstellung Von elraya Leider keine direkt verwendbaren Rezepte, aber sehr gute Erklrunen der Prinzipien und sehr gut verwertbare Praxisbeispiele (Grundrezepte), z.B Gans oder Schweinebraten. Sehr empfehlenswert

Kurzbeschreibung Kurzbeschreibung Wenn Sie zu wenig Zeit haben, sich mit der Niedertemperatur-Methode zur Herstellung von Braten aller Art zu befassen, dann sollten Sie dieses kleine Bchlein aus folgenden drei Grnden gelesen haben: 1. Der Autor ein sehr erfahrener Spezialist fr innovative Garverfahren zeigt Ihnen in leicht verstndlicher Form, wie Ihr Haushaltsbackofen ber Nacht ohne jegliche Aufsicht (denn sie schlafen ja nachts) die zartesten Braten in Gourmetqualitt produziert. Innerhalb der 8-12 Nachtstunden findet die Niedertemperatur-Garung bei 80-85 C Garraumtemperatur statt und am nchsten Morgen ist Ihr Braten in Vollendung fertig. Dabei ist der Garraum Ihres Backofens sauber geblieben, denn bei den niedrigen Temperaturen spritzt nichts klingt interessant? Dann lesen Sie bitte weiter. 2. Lffler erklrt in leicht verstndlicher Form (und mit ungeschnten Praxis-Fotos), warum auch wenig abgehangenes zhes Fleisch bei niedrigen Gartemperaturen mit Hilfe des Phnomens der so genannten Schnellreifung innerhalb einiger Stunden butterzart und saftig werden muss. Die Schnellreifung findet whrend der NT-Garung in jedem Fleisch und Geflgel statt. Daher knnen Sie in Ihrem Backofen auch mehrere Braten unterschiedlicher Fleischsorten und Gren in einer sog. Misch-Beschickung gleichzeitig perfekt fertig stellen, ohne sich auf individuell unterschiedliche Garzeiten und Temperaturen konzentrieren zu mssen. 3. Der Autor zeigt Ihnen u. a., wie Sie den bayerischen Krustenbraten oder die Schweinshaxen mit einer unvergleichlichen Super-Kruste" innerhalb von 10 Minuten nach Abschluss der bernacht-Garung mit minimalem Arbeitsaufwand herstellen. Auerdem lesen Sie, wie Sie leckere Braten auf Vorrat produzieren und sogar einfrieren knnen, ohne dass die hervorragende Zartheit und Saftigkeit verloren geht. Sie erfahren weiterhin einiges zu Fragen der Hygienesicherheit, zu Stromverbrauch, Saucen, Wrzen u.v.m. ber den Autor Erhard Lffler verfgt ber mehr als 20 Jahre Facherfahrung auf dem Gebiet der thermischen Speisenzubereitung in so genannten Kombi Dmpfern, wie sie in Profikchen des Gastgewerbes und der Gemeinschaftsverpflegung inzwischen weltweit verwendet werden. Neben verschiedenen anderen zum Teil patentierten Garverfahren hat Erhard Lffler seit 1999 die Umsetzung und wissenschaftlich begleiteten Weiterentwicklung der Niedertemperatur-Methode in Kombi Dmpfern mageblich beeinflusst. Insbesondere hat er die vollautomatische bernacht-Garung fast aller Braten und Schmorgerichte voran getrieben und ihr zum internationalen Erfolgsstandard verholfen. Kurzbeschreibung Kurzbeschreibung Wenn Sie zu wenig Zeit haben, sich mit der Niedertemperatur-Methode zur Herstellung von Braten aller Art zu befassen, dann sollten Sie dieses kleine Bchlein aus folgenden drei Grnden gelesen haben: 1. Der Autor ein sehr erfahrener Spezialist fr innovative Garverfahren zeigt Ihnen in leicht verstndlicher Form, wie Ihr Haushaltsbackofen ber Nacht ohne jegliche Aufsicht (denn sie schlafen ja nachts) die zartesten Braten in Gourmetqualitt produziert. Innerhalb der 8-12 Nachtstunden findet die Niedertemperatur-Garung bei 80-85 C Garraumtemperatur statt und am nchsten Morgen ist Ihr Braten in Vollendung fertig. Dabei ist der Garraum Ihres Backofens sauber geblieben, denn bei den niedrigen Temperaturen spritzt nichts klingt interessant? Dann lesen Sie bitte weiter. 2. Lffler erklrt in leicht verstndlicher Form (und mit ungeschnten Praxis-Fotos), warum auch wenig abgehangenes zhes Fleisch bei niedrigen Gartemperaturen mit Hilfe des Phnomens der so genannten Schnellreifung innerhalb einiger Stunden butterzart und saftig werden muss. Die Schnellreifung findet whrend der NT-Garung in jedem Fleisch und Geflgel statt. Daher knnen Sie in Ihrem Backofen auch mehrere Braten unterschiedlicher Fleischsorten und Gren in einer sog. Misch-Beschickung gleichzeitig perfekt fertig stellen, ohne sich auf individuell unterschiedliche Garzeiten und Temperaturen konzentrieren zu mssen. 3. Der Autor zeigt Ihnen u. a., wie Sie den bayerischen Krustenbraten oder die Schweinshaxen mit einer unvergleichlichen Super-Kruste" innerhalb von 10 Minuten nach Abschluss der bernacht-Garung mit minimalem Arbeitsaufwand herstellen. Auerdem lesen Sie, wie Sie leckere Braten auf Vorrat produzieren und sogar einfrieren knnen, ohne dass die hervorragende Zartheit und Saftigkeit verloren geht. Sie erfahren weiterhin einiges zu Fragen der Hygienesicherheit, zu Stromverbrauch, Saucen, Wrzen u.v.m. ber den Autor Erhard Lffler verfgt ber mehr als 20 Jahre Facherfahrung auf dem Gebiet der thermischen Speisenzubereitung in so genannten Kombi Dmpfern, wie sie in Profikchen des Gastgewerbes und der Gemeinschaftsverpflegung inzwischen weltweit verwendet werden. Neben verschiedenen anderen zum Teil patentierten Garverfahren hat Erhard Lffler seit 1999 die Umsetzung und wissenschaftlich begleiteten Weiterentwicklung der Niedertemperatur-Methode in Kombi Dmpfern mageblich beeinflusst. Insbesondere hat er die vollautomatische bernacht-Garung fast aller Braten und Schmorgerichte voran getrieben und ihr zum internationalen Erfolgsstandard verholfen.