



Die Grundlagen des
Geschmacks

Wie man Koji,
Kombucha, Shoyu,
Miso, Essig, Garum,
milchsauer eingelegte
und schwarze Früchte
und Gemüse herstellt
und damit kocht

Das Noma- Handbuch Fermentation

René Redzepi & David Zilber

Kunstmann

David Zilber, René Redzepi

Das Noma-Handbuch Fermentation

Wie man Koji, Kombucha, Shoyu, Miso, Essig, Garum, milchsauer eingelegte und schwarze Früchte und Gemüse herstellt und damit kocht

David Zilber, René Redzepi

Das Noma-Handbuch Fermentation

Wie man Koji, Kombucha, Shoyu, Miso, Essig, Garum, milchsauer eingelegte und schwarze Früchte und Gemüse herstellt und damit kocht

456 Seiten

ISBN: 978-3-95614-293-2

EUR 52,00 [DE]

EUR 53,50 [AT]

Format : 19,0 x 25,4 cm

Übersetzung: Übersetzt von

Ulrike Becker

Übersetzer*in: Ulrike Becker

Autor*in

David Zilber

dtv

Autor*in

René Redzepi

dtv

Übersetzer*in

Ulrike Becker

Autor*in David Zilber bei dtv

- Das Noma-Handbuch Fermentation, Hardcover, ISBN: 978-3-95614-293-2

Autor*in René Redzepi bei dtv

- Das Noma-Handbuch-Geschmack, Hardcover, ISBN: 978-3-95614-677-0
- Das Noma-Handbuch Fermentation, Hardcover, ISBN: 978-3-95614-293-2