Die Fabrikation feiner Fleisch- und Wurstwaren (Produktionspraxis im Fleischerhandwerk)

Hermann Koch, Martin Fuchs

Download Online Lesen

Die Fabrikation feiner Fleisch- und Wurstwaren (Produktionspraxis im Fleischerhandwerk) Hermann Koch, Martin Fuchs

Download Die Fabrikation feiner Fleisch- und Wurstwaren (Produkt ...pdf

Read Online Die Fabrikation feiner Fleisch- und Wurstwaren (Produ ...pdf

Die Fabrikation feiner Fleisch- und Wurstwaren (Produktionspraxis im Fleischerhandwerk)

Hermann Koch, Martin Fuchs

Die Fabrikation feiner Fleisch- und Wurstwaren (Produktionspraxis im Fleischerhandwerk) Hermann Koch, Martin Fuchs

Downloaden und kostenlos lesen Die Fabrikation feiner Fleisch- und Wurstwaren (Produktionspraxis im Fleischerhandwerk) Hermann Koch, Martin Fuchs

848 Seiten

Kurzbeschreibung

Neue und veränderte Verbraucherbedürfnisse haben das Sortiment an Fleisch- und Wurstwaren in den letzten Jahren spürbar beeinflusst. Der Wunsch nach fett- und kalorienreduzierter Ernährung, der Vormarsch von Geflügelfleischerzeugnissen und der weiter fortschreitende Trend zur schnellen Küche sind Beispiele für diese Entwicklung. Neben den traditionellen Produkten haben deshalb auch neue und zahlreiche internationale Spezialitäten Einzug in die Verkaufstheke gehalten.

Das Buch Die Fabrikation feiner Fleisch- und Wurstwaren gilt seit vielen Jahren als das Standardwerk der Herstellung von Fleischerzeugnissen. Kontinuierlich den Entwicklungen der vergangenen Jahren angepasst, enthält die 22. Auflage eine umfangreiche und zeitgemäße Zusammenstellung von Rezepturen und präsentiert sich mit übersichtlicher Systematik sowie ausführlichen Anleitungen zu den Herstellungsmethoden. Die Entstehung von Fehlfabrikaten und deren Vermeidung werden in einem eigenen Kapitel behandelt. Erstmals wurden für zahlreiche Rezepte Nährwertangaben errechnet mit dem Ziel, für das Verkaufsgespräch wichtige Informationen zur Verfügung zu stellen.

Mit über 1200 Rezepten und Rezeptvariationen ist der Koch zweifellos für jeden Praktiker der Branche ein unverzichtbares Nachschlagewerk. Klappentext

Neue und veränderte Verbraucherbedürfnisse haben das Sortiment an Fleisch- und Wurstwaren in den letzten Jahren spürbar beeinflusst. Der Wunsch nach fett- und kalorienreduzierter Ernährung, der Vormarsch von Geflügelfleischerzeugnissen und der weiter fortschreitende Trend zur schnellen Küche sind Beispiele für diese Entwicklung. Neben den traditionellen Produkten haben deshalb auch neue und zahlreiche internationale Spezialitäten Einzug in die Verkaufstheke gehalten.

Das Buch „Die Fabrikation feiner Fleisch- und Wurstwaren“ gilt seit vielen Jahren als das Standardwerk der Herstellung von Fleischerzeugnissen. Kontinuierlich den Entwicklungen der vergangenen Jahren angepasst, enthält die 22. Auflage eine umfangreiche und zeitgemäße Zusammenstellung von Rezepturen und präsentiert sich mit übersichtlicher Systematik sowie ausführlichen Anleitungen zu den Herstellungsmethoden. Die Entstehung von Fehlfabrikaten und deren Vermeidung werden in einem eigenen Kapitel behandelt. Erstmals wurden für zahlreiche Rezepte Nährwertangaben errechnet mit dem Ziel, für das Verkaufsgespräch wichtige Informationen zur Verfügung zu stellen.

Mit über 1200 Rezepten und Rezeptvariationen ist der „Koch“ zweifellos für jeden Praktiker der Branche ein unverzichtbares Nachschlagewerk. Über den Autor und weitere Mitwirkende
der Gründer dieses Standardwerkes, ist verstorben.

beschäftigte sich schon in seiner Zeit als Redakteur der afz (allgemeine fleischer zeitung) intensiv mit allen Themen des Fleischerhandwerks. Während seines Studiums der Betriebswirtschaft baute er seine Kenntnisse aus und setzte sie als Berater, Seminarleiter und Fachbuchautor um. Von 1994 bis 2004 war er Geschäftsführer des Fleischerverbands Hessen und der GFF-Beratung in Obertshausen, die bundesweit Betriebe des Fleischerhandwerks in kaufmännischen Fragen berät. Heute ist Martin Fuchs Hauptgeschäftsführer des Deutschen Fleischer-Verbands.

Download and Read Online Die Fabrikation feiner Fleisch- und Wurstwaren (Produktionspraxis im Fleischerhandwerk) Hermann Koch, Martin Fuchs #3T9M7NJ6WPA

Lesen Sie Die Fabrikation feiner Fleisch- und Wurstwaren (Produktionspraxis im Fleischerhandwerk) von Hermann Koch, Martin Fuchs für online ebookDie Fabrikation feiner Fleisch- und Wurstwaren (Produktionspraxis im Fleischerhandwerk) von Hermann Koch, Martin Fuchs Kostenlose PDF d0wnl0ad, Hörbücher, Bücher zu lesen, gute Bücher zu lesen, billige Bücher, gute Bücher, Online-Bücher, Bücher online, Buchbesprechungen epub, Bücher lesen online, Bücher online zu lesen, Online-Bibliothek, greatbooks zu lesen, PDF Beste Bücher zu lesen, Top-Bücher zu lesen Die Fabrikation feiner Fleisch- und Wurstwaren (Produktionspraxis im Fleischerhandwerk) von Hermann Koch, Martin Fuchs Bücher online zu lesen.Online Die Fabrikation feiner Fleisch- und Wurstwaren (Produktionspraxis im Fleischerhandwerk) von Hermann Koch, Martin Fuchs ebook PDF herunterladenDie Fabrikation feiner Fleisch- und Wurstwaren (Produktionspraxis im Fleischerhandwerk) von Hermann Koch, Martin Fuchs DocDie Fabrikation feiner Fleisch- und Wurstwaren (Produktionspraxis im Fleischerhandwerk) von Hermann Koch, Martin Fuchs MobipocketDie Fabrikation feiner Fleisch- und Wurstwaren (Produktionspraxis im Fleischerhandwerk) von Hermann Koch, Martin Fuchs EPub