

Abkürzungen und Infos

Tipp:

Wenn Sie dieses Kochbuch mit Word / PDF öffnen und Bilder anschauen möchten, können Sie in der Leiste die Ansicht auf 200% vergrößern.

Verwendete Abkürzungen:

| | | | |
|------|----------------|------|---------------|
| EL | Eßlöffel | kg | Kilogramm |
| TL | Teelöffel | cl | Zentiliter |
| Msp. | Messerspitze | ml | Milliliter |
| Pck. | Packung | l | Liter |
| St. | Stück | kcal | Kilokalorien |
| g | Gramm | kj | Kilojoule |
| Ds | Dose(n) | kh | Kohlenhydrate |
| Pf | Pfund (1/2 kg) | Be | Becher |
| Bd | Bund | . | . |

Maße:

| | |
|--------------------|------------------------|
| 1 EL Butter = 30 g | 1 TL Salz = 30 g |
| 1 EL Zucker = 20 g | 1 TL Backpulver = 30 g |
| 1 EL Mehl = 15 g | 1 TL Mehl = 30 g |

Herdtemperaturen

| Elektro | Umluft | Gasherd |
|----------------------|------------------|--------------|
| 120-150 Grad Celsius | 100 Grad Celsius | Stufe 1/2 -1 |
| 150 Grad Celsius | 130 Grad Celsius | Stufe 1 |
| 175 Grad Celsius | 150 Grad Celsius | Stufe 2 |
| 200 Grad Celsius | 180 Grad Celsius | Stufe 3 |
| 225 Grad Celsius | 200 Grad Celsius | Stufe 4 |
| 250 Grad Celsius | 225 Grad Celsius | Stufe 5 |
| 275 Grad Celsius | - | Stufe 6 |
| 300 Grad Celsius | - | Stufe 7 |

Weitere Bücher und Anregungen folgen:

- Kochzubehör -Lebensmittelkunde -Gewürze
- Kochausdrücke z.B. blanchieren, unterheben.....
- Tipps und Kniffe (soll man wissen)
- WOK Geschichten

Bestellschein

Alle Rezepte in diesem Buch sind selbst oder mit Freunden erkocht und probiert worden!

Die Rezepte und Bücher können bei:

Hannes

über´s Internet

oder auf dem Postweg verschickt werden.

Mail an: gernekochen@gmx.de

Sie zahlen nur die Herstellungskosten für das Buch (ca. 17,00 Euro)

Der Versand über DP ist inklusive im Preis enthalten.

Nach Ihrer Bestellung wird das Ringbuch gedruckt und gebunden. Das heißt: Sie müssen ca. 2 bis 3 Wochen auf die Lieferung des Buches warten.



Kleine Spenden für die Spüler werden gerne angenommen.