

dtv

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



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

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

dtv

Autor*in

David Zilber

dtv

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 Fermentation, Hardcover, ISBN: 978-3-95614-293-2