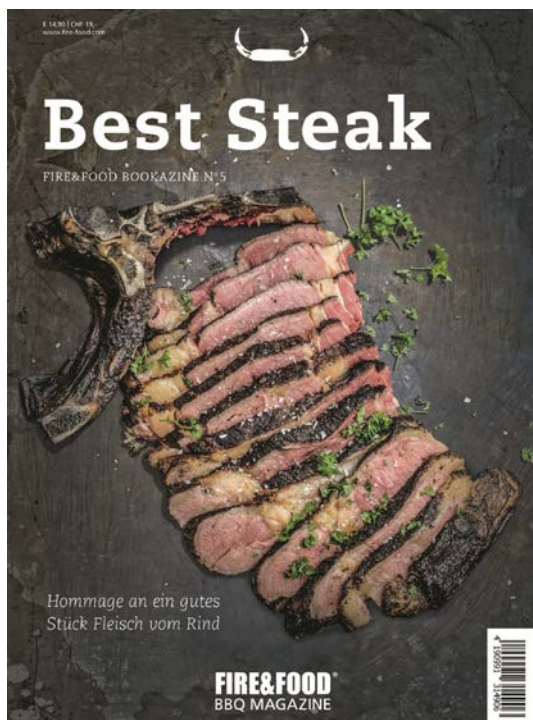


Best Steak

Fire & Food Bookazine No.5

Ein saftiges, perfekt gegrilltes Steak gilt für echte Fleischfans als der Gipfel des (Fleisch-) Genusses und das weltweit. FIRE&FOOD widmet dieses Bookazine der Königsdisziplin in Sachen Grillen und lässt internationale Steak-Experten zu Wort kommen, die ihr Wissen von der Fleischauswahl über besondere Schnitte bis zu gelingsicheren Rezepten verraten.

Erfahren Sie, welche Kriterien für ein gutes Steak wichtig sind. Von der Rinderrasse bis zur Fleischreifung. Für die Fachinformationen wurde die Redaktion von anerkannten Profis aus der Rinderzucht, der Metzgerei und der Gastronomie beraten.



„Dieses Bookazine ist eine
Hommage an ein gutes Stück
Fleisch.“

(Elmar Fetscher, Herausgeber)

Bibliografie:

118 Seiten, zahlreiche Farbfotos, Flexicover, 220 x 295mm, EAN: 4190991314906, €(D): 14,90