

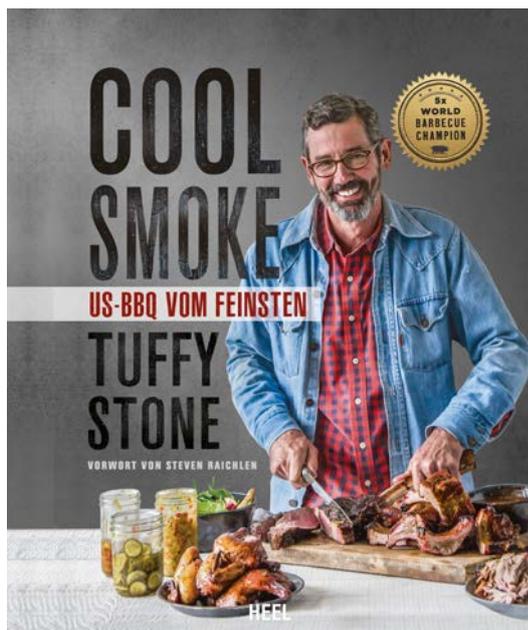
Cool Smoke - US-BBQ vom Feinsten

Der preisgekrönte BBQ-Pitmaster **Tuffy Stone** ist klassisch ausgebildeter Koch, renommierter Caterer, **5-facher World BBQ Champion** und einer der einflussreichsten Griller der Welt. Mit seinem Team **Cool Smoke** hat er bereits hunderte Trophäen bei diversen Meisterschaften rund um den Globus gewonnen. Aus seiner enormen Bandbreite an Rezepten mit Fleisch, Fisch und Gemüse hat er für dieses Buch seine Besten zusammengestellt. Nebenbei verrät er detailliert und leicht verständlich, worauf es beim Smoken wirklich ankommt, mit welchen Tipps und Kniffen seine köstlichen Gerichte gelingen und liefert eine Einführung in das Thema Wettkampf-Barbecue.

Neben den klassischen Rezepten zu Rind, Schwein und Geflügel, findet man in dem Buch zahlreiche Saucen und Rubs, die dem Fleisch erst den individuellen Geschmack verleihen. Lesen Sie über: Auswahl des richtigen Geräts, BBQ-Werkzeuge, Brennstoff - Feuer – Rauch, Herstellung von eigenen Brines und Rubs, Garmethoden/Garzustand u.v.m.

In diesem Buch liefert der "Professor", wie Tuffy in der US-amerikanischen Reality-Show "BBQ-Pitmasters" genannt wird, zu jeder Frage eine kompetente Antwort.

Hervorragende Food-Fotos der Gerichte und Step-by-Step-Bilder runden dieses Buch ab. Ein professionelles, nützliches und auch noch wunderschönes BBQ-Buch!!



US-BBQ vom Allerfeinsten,
präsentiert vom
preisgekrönten und 5-maligen
World Barbecue Champion
Tuffy Stone!

Bibliografie:

Cool Smoke – US-BBQ vom Feinsten, Tuffy Stone, 304 Seiten, Hardcover,
208 x 260 mm, ISBN 978-3-95843-883-5 Preis: 29,95 €