



## **Eismanufaktur: Basics, Rezepturen, Marketing**



**Download**



**Online Lesen**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

# Eismanufaktur: Basics, Rezepturen, Marketing

*Uwe Koch*

**Eismanufaktur: Basics, Rezepturen, Marketing** Uwe Koch

 **Download** [Eismanufaktur: Basics, Rezepturen, Marketing ...pdf](#)

 **Online lesen** [Eismanufaktur: Basics, Rezepturen, Marketing ...pdf](#)

## Downloaden und kostenlos lesen Eismanufaktur: Basics, Rezepturen, Marketing Uwe Koch

---

288 Seiten

### Kurzbeschreibung

Cremig-süßes Vanilleeis, knackig-frisches Stracciatella oder samtig-herbes Schokoladeneis – bei diesen Worten läuft vermutlich jedem das Wasser im Munde zusammen. Um jedoch zu einem perfekten Produkt zu gelangen, ist in erster Linie ein solides Basiswissen erforderlich. Der renommierte Autor Uwe Koch gibt in seinem Buch „Eismanufaktur – Basics, Rezepturen, Marketing“ einen Überblick über das gesamte Spektrum der Speiseeisherstellung, angefangen bei Grundlagen wie die Leitsätze der deutschen Speiseeisverordnung, über verschiedene Bestandteile und Geschmackszutaten, das Bilanzieren von Eisrezepturen, aber auch die technische Ausstattung sowie Hygienevorschriften. Das Kernstück des Buches allerdings sind die 150 Rezepte. Sie beinhalten alles, was das Herz eines jeden Eisliebhabers höher schlagen lässt: Fruchteis und Sorbets, Milcheis, Cremeeis, laktosefreies Eis, Kräuter- und Gemüseis, Teeis-Varianten und auch Softeis. Darüber hinaus werden Rezepturen für Marmorierer, Toppings, Shakes, Waffeln sowie Eisdesserts und -torten präsentiert. Bei der Herstellung all dieser Produkte kommen keinerlei Convenience-Produkte, Farbstoffe, Emulgatoren oder pflanzliche Fette zum Einsatz. Abgerundet durch die Themen Eisbechergestaltung, Eisvermarktung sowie betriebswirtschaftliche Aspekte des Eisgeschäftes wird das Buch zu einem umfassenden Kompendium, das keinem aufgeschlossenen und auf Qualität bedachten Eishersteller fehlen sollte. Über den Autor und weitere Mitwirkende

Uwe Koch, der als gelernter Konditormeister unter anderem als Abteilungsleiter für die Patisserie, Konditorei und Bäckerei in einer deutschen Hotelkette auf Gran Canaria tätig war, schulte bereits ab 1991 für einen italienischen Eismaschinenhersteller weltweit Kollegen im Umgang mit Eis- und Konditoreigeräten. 1997 gründete er seine Eisfachschule in Iserlohn, die seit 2010 ihren Sitz in Werl hat. Dort eröffnete Uwe Koch 2011 auch sein Eiscafé Eismanufaktur, wo er ständig auf der Suche nach neuen Produkten und Geschmacksrichtungen ist – und immer wieder fündig wird.

Download and Read Online Eismanufaktur: Basics, Rezepturen, Marketing Uwe Koch #0P15Q8J2X3S

Lesen Sie Eismanufaktur: Basics, Rezepturen, Marketing von Uwe Koch für online ebook  
Eismanufaktur: Basics, Rezepturen, Marketing von Uwe Koch 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 Eismanufaktur: Basics, Rezepturen, Marketing von Uwe Koch Bücher online zu  
lesen. Online Eismanufaktur: Basics, Rezepturen, Marketing von Uwe Koch ebook PDF  
herunterladen Eismanufaktur: Basics, Rezepturen, Marketing von Uwe Koch Doc Eismanufaktur: Basics,  
Rezepturen, Marketing von Uwe Koch Mobipocket Eismanufaktur: Basics, Rezepturen, Marketing von Uwe  
Koch EPub