



Tapas - Das Kochbuch

Juan Amador



Tapas - Das Kochbuch Juan Amador

 [Download Tapas - Das Kochbuch ...pdf](#)

 [Read Online Tapas - Das Kochbuch ...pdf](#)

Tapas - Das Kochbuch

Juan Amador

Tapas - Das Kochbuch Juan Amador

Downloaden und kostenlos lesen Tapas - Das Kochbuch Juan Amador

220 Seiten

Pressestimmen

Juan Amador vom gleichnamigen Restaurant in Langen bei Frankfurt gilt als der profilierteste Vertreter einer von der spanischen Avantgarde beeinflusster Küche in Deutschland (...)

(Kunstzeitung, 1.10.07)

Fünzig seiner schönsten Kreationen, die aber auch rein gar nichts gemein haben mit dem, was gelegentlich als typisch spanische Tapas kredenzt wird (...)

(Menstyle, 1.6.07 Autorenkommentar)

Geboren wird unser mehrfacher Sternekoch am 10. Dezember 1968 im schwäbischen Strümpfelbach. Seine kulinarische Laufbahn beginnt er 1985 mit einer Kochlehre im Gasthof "Lamm" in Weinstadt. Seine nächsten Schritte führen ihn zum "Alten Wirt" in München und zum "Schlosshotel Bühlerhöhe". 1990 wird er Mitglied in der Küchencrew des Altmeisters Albert Bouley im Ravensburger Hotel "Waldhorn". Danach wird er Chef de Cuisine im Restaurant "Petersilie" in Lüdenscheid, wo er bereits im Alter von 25 Jahren seinen ersten Stern bekommt. Kurz darauf erhält er als Küchenchef im angesehenen "Fährhaus Munkmarsch" auf Sylt seinen zweiten. 1999 erwartet ihn der Chefposten in der Küche des Schlosshotels Weyberhöfe bei Aschaffenburg. Hier kann er in den Jahren 2000 und 2002 seiner Sammlung wieder zwei Sterne hinzufügen. 2004 ist es dann soweit. Juan Amador eröffnet sein eigenes Restaurant AMADOR in Langen, das schon im folgenden Jahr vom Feinschmecker als "Restaurant des Jahres" gekürt wird und 2007 bereits seinen dritten Stern erhält. Er selbst wurde 2005 zum "Innovativsten Koch des Jahres" gewählt. Über den Autor und weitere Mitwirkende

Geboren wird unser mehrfacher Sternekoch am 10. Dezember 1968 im schwäbischen Strümpfelbach. Seine kulinarische Laufbahn beginnt er 1985 mit einer Kochlehre im Gasthof "Lamm" in Weinstadt. Seine nächsten Schritte führen ihn zum "Alten Wirt" in München und zum "Schlosshotel Bühlerhöhe". 1990 wird er Mitglied in der Küchencrew des Altmeisters Albert Bouley im Ravensburger Hotel "Waldhorn". Danach wird er Chef de Cuisine im Restaurant "Petersilie" in Lüdenscheid, wo er bereits im Alter von 25 Jahren seinen ersten Stern bekommt. Kurz darauf erhält er als Küchenchef im angesehenen "Fährhaus Munkmarsch" auf Sylt seinen zweiten. 1999 erwartet ihn der Chefposten in der Küche des Schlosshotels Weyberhöfe bei Aschaffenburg. Hier kann er in den Jahren 2000 und 2002 seiner Sammlung wieder zwei Sterne hinzufügen. 2004 ist es dann soweit. Juan Amador eröffnet sein eigenes Restaurant AMADOR in Langen, das schon im folgenden Jahr vom Feinschmecker als "Restaurant des Jahres" gekürt wird. Er selbst wurde 2005 zum "Innovativsten Koch des Jahres" gewählt.

Download and Read Online Tapas - Das Kochbuch Juan Amador #HUFVPBN1Q8E

Lesen Sie Tapas - Das Kochbuch von Juan Amador für online ebook Tapas - Das Kochbuch von Juan Amador Kostenlose PDF download, 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 Tapas - Das Kochbuch von Juan Amador Bücher online zu lesen. Online Tapas - Das Kochbuch von Juan Amador ebook PDF herunterladen Tapas - Das Kochbuch von Juan Amador Doc Tapas - Das Kochbuch von Juan Amador Mobipocket Tapas - Das Kochbuch von Juan Amador EPub