



Lebensmittelverarbeitung im Haushalt

01/2010

Lebensmittelverarbeitung im Haushalt
aid gibt neues Lehr- und Nachschlagewerk heraus

Ob Abfallmengen bei Gemüse, Gartemperaturen oder sensorische Prüfungen, dieses Kompendium liefert fundiertes Fachwissen rund um das Thema Lebensmittelverarbeitung im Haushalt. Es enthält zahlreiche Tabellen und Abbildungen und ist ein ideales Lehr- und Nachschlagewerk. Das etwa 400 Seiten starke Kompendium unterstützt Multiplikatoren in Lehre und Beratung dabei, auf der Basis von zeitgemäßer Technik und wissenschaftlicher Erkenntnis Alltagskompetenzen über Nahrungszubereitung zu vermitteln.

Die inhaltliche Gliederung orientiert sich am Prozessablauf in der Küche von der Speisenplanung bis zur Geschirrrreinigung.

Zusammengetragen sind Daten und Fakten von der Speisen- und Küchenplanung, über Gerätetechnik, Lebensmittellagerung, Vor- und Zubereitung bis hin zu Hygiene und Geschirrrreinigung. Das Werk informiert über Speisen- und Küchenplanung, Gerätetechnik, küchentechnische Geräte und Verfahren zur Lebensmittellagerung, Vor- und Zubereitung bis hin zu Hygiene und Nachhaltigkeit. Jedes Kapitel enthält weiterführende Literaturhinweise. Exkurse über aktuelle Trends, z. B. die intelligente Vernetzung im Haushalt, molekulare Zubereitungsverfahren und ein fremdsprachliches Fachwörterverzeichnis runden das vielfältige Themenspektrum ab.

„Lebensmittelverarbeitung im Haushalt“ wendet sich an eine breite Zielgruppe: Fach-, Lehr- und Beratungskräfte in Hauswirtschaft und Ernährungsgewerbe, Lehrkräfte, Studierende, Ökotrophologen, Lebensmitteltechnologe, Verantwortliche in der Lebensmittel- und Hausgeräteindustrie, Gastronomie und Anwender in Prüflabors. Diese Publikation wurde von 21 namhaften Autoren aus Wissenschaft und Praxis verfasst mit Unterstützung des Fachausschusses Haushaltstechnik der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft (dgh). Es stellt die völlig aktualisierte Fassung des gleichnamigen und in der ökotrophologischen Ausbildung bewährten Buchs von Zacharias/Dürr dar. Wie die Vorgängerpublikation wurde es als umfassendes Informations-, Überblicks- und Nachschlagewerk für den deutschsprachigen Raum konzipiert mit dem Ziel, über alles zu informieren, was im Zusammenhang mit der Lebensmittelverarbeitung im Privathaushalt relevant ist.

Medium: Broschüre , Umfang: 400 Seiten

Auflage: Erstauflage Bestell-Nr.: 3953, ISBN/EAN: 978-3-8308-0851-0

Preis: 25,00 EUR (zzgl. einer Versandkostenpauschale von 3,00 EUR gegen Rechnung)

Bestellungen an:

aid infodienst e. V. - Vertrieb - Postfach 1627, 53006 Bonn

Tel.: 0180 3 849900, Fax: 0228 84 99-200

E-Mail: Bestellung@aid.de

www.aid-medienshop.de

Wissenschaftsredaktion: Dipl. oec. troph. Ute Gomm, Tel.: 0228 8499-154, E-Mail: u.gomm@aid-mail.de

aid infodienst

Ernährung, Landwirtschaft; Verbraucherschutz e.V.

Heilsbachstraße 16 53123 Bonn

Tel.: 0228 84 99-0, Fax: 0228 8499-177 E-Mail: aid@aid.de www.aid.de

Ob Landwirtschaft, Lebensmittel oder Ernährung: Der aid infodienst bereitet Informationen aus Wissenschaft und Praxis verständlich auf, informiert umfassend, schnell und das seit mehr als 50 Jahren.