

pasta, meat to seafood, grains, vegetarian and dessert, all types of appetites will have choices to get a meal on the table in a fraction of the time.

Food. People. Stories.

Kochen mit Bier

The Healthnut Cookbook

Celebrating the Food of Kardamili in 100 Sun-Drenched Recipes: A New Greek Cookbook

(Crock Pot Kochbuch, Kochbücher Slow Cooker)

History of Artificial Cold, Scientific, Technological and Cultural Issues

Der Praktische Leitfaden Zum Abnehmen Ohne Verzicht Auf Ihre Pflanzlichen Lieblingsgerichte (Plant Based Diet Cookbook) (German Version)

Kochbuch für die Zubereitung von Mahlzeiten & Kochbuch des Slow Cooker Auf Deutsch Einfache Rezepte & Diät Leitfaden für die Darmgesundheit & Eintopfmahlzeit Köstliche Kochbuch für die Zubereitung von Mahlzeiten: Wenn Sie daran interessiert sind, Zeit und Energie durch effiziente, intelligente Mahlzeinvorbereitungsstrategien zu sparen, dann ist „Das komplette Kochbuch für die Zubereitung von Mahlzeiten“ das richtige Buch für Sie! Wenn Sie das Gefühl haben, 24 Stunden am Tag beschäftigt zu sein, kann es wirklich schwierig sein, die Zeit zu finden, um eine nahrhafte Mahlzeit für Sie und Ihre Familie zuzubereiten. Es fühlt sich einfacher an, auswärts zu essen und das Abendessen zu bestellen, aber Restaurantmahlzeiten sind voller versteckter Fette und Kalorien. Untersuchungen haben gezeigt, dass die Zubereitung eigener Mahlzeiten zu Hause eine gute Möglichkeit ist, Gewicht zu verlieren und einen gesunden Lebensstil zu pflegen. Das Buch konzentriert sich auf schnelle, leicht verständliche, nahrhafte Rezepte, die Sie im Voraus für jede Mahlzeit des Tages vorbereiten können. Zu allen Rezepten gibt es auch wichtige Nährwertinformationen, die es Ihnen ermöglichen, auf einen gesunden Körper und ein gesundes Gewicht hinzuarbeiten, wobei Sie genau wissen, was Sie essen. Kochbuch des Slow Cooker: Für viele kann das Kochen ein entmutigendes Unterfangen sein. Rezepte erscheinen kompliziert, Techniken scheinen unmöglich nachzuahmen und der nächste Drive-Thru ist immer die einfachere Option, besonders am Ende eines langen Tages. Sie kontrollieren die Zutaten bis zu einem gewissen Grad und kreieren die Gerichte gesund und individuell. Die Technik ist einfach ein Knopfdruck.

Wenn das nach der Art von Kochen klingt, hinter der Sie stehen können, dann ist das vollständige Kochbuch des Slow Cooker das Buch, auf das Sie gewartet haben. Darin finden Sie, dass jedes Rezept in diesem Buch die Idee der Einfachheit des langsamen Kochens mit köstlichen und klassischen Aromen verbindet! Das Ergebnis ist eine hausgemachte Mahlzeit, die sich von selbst kocht. Lesen Sie weiter, um zu erfahren, wie man Fleisch- und fleischlose Gerichte, schmackhafte Snacks und leckere Desserts und sogar Getränke und Bräthen zubereitet. Die bequeme und doch authentische Erfahrung eines Slow Cooker macht das Vorbereiten einer Mahlzeit umso angenehmer. Diät Leitfaden für die Darmgesundheit: Kämpfen Sie damit, wie Sie Ihrem Darm gute Bakterien richtig zuführen können? Alle Lebensmittel, die wir essen, haben einen Nutzen für unsere Nährwerte. Einige der Lebensmittel, die wir essen, können für unseren Darm jedoch schädlich sein. Dieses Buch wird Ihnen helfen, gute Darmgesundheit zu erlangen, indem Sie gute Bakteriennahrung und Probiotika zusammen mit fermentierten Lebensmitteln essen! Dieses Buch wird für Sie eine Grundvoraussetzung sein, um Ihren Lebensstil zu ändern und Ihre Darmgesundheit zu erhalten. Eintopfmahlzeit Köstliche: Der Tag hat so viele Stunden, dass es verlockend ist, nach einem langen Arbeitstag durch den Drive-Thru zu fahren. Fastfood ist zwar praktisch, aber der tägliche Tribut, den wir unserem Körper abverlangen, ist alles andere als das.... Wenn Sie ein vielbeschäftigter Mensch sind, der ohne Zeit für die Zubereitung köstlicher, aber nahrhafter Mahlzeiten auskommt, dann ist dieses Kochbuch der perfekte Leitfaden für Sie! Sie sparen nicht nur kostbare Zeit, sondern Ihr Körper und Ihre Geschmacksnerven verpassen auch nie wieder all die großartigen Rezepte, die mit nur einem Topf oder einer Pfanne schnell zubereitet werden können. Gesund zu sein muss keine lästige Pflicht sein. Die gesündeste Version von sich selbst zu werden, beginnt mit einem Topf und einem Buch voller erstaunlicher Rezepte! Alle Rezepte, die in diesem Buch enthalten sind, sind leicht verständlich, einfach und verlangen keine Aufräumarbeiten. Von einem herzhaften Frühstückskürbisrot bis hin zu dekadenten Ingwer- und Knoblauch-Fleisch-Lendchen gibt es eine Vielzahl von Rezepten für jede Gelegenheit, bei der Sie mit nur einem Kochgefäß eine köstliche Kreation zubereiten möchten, für die Ihre Geschmacksnerven und Ihr Körper Ihnen danken werden!

Language and food are universal to humankind. Language accomplishes more than a pure exchange of information, and food caters for more than mere subsistence. Both represent crucial sites for socialization, identity construction, and the everyday fabrication and perception of the world as a meaningful, orderly place. This volume on Culinary Linguistics contains an introduction to the study of food and an extensive overview of the literature focusing on its role in interplay with language. It is the only publication fathoming the field of food and food-related studies from a linguistic perspective. The research articles assembled here encompass a number of linguistic fields, ranging from historical and ethnographic approaches to literary studies, the teaching of English as a foreign language, psycholinguistics, and the study of computer-mediated communication, making this volume compulsory reading for anyone interested in genres of food discourse and the linguistic connection between food and culture. Now Open Access as part of the Knowledge Unlatched 2017 Backlist Collection.

Der Gasgrill hat gegenüber dem Holzkohlegrill einige Vorteile: Er erreicht in kurzer Zeit die perfekte Grilltemperatur, diese kann nach Belieben reguliert werden, man muss keine heiße Asche entsorgen und vermeidet Rauchschwaden oder Funkenflug. Die erfolgreichen Blogger Grillkameraden erklären Ihnen in diesem Buch, was Sie im Umgang mit dem Gasgrill wissen müssen, um das perfekte Grillergebnis zu erzielen. Zusätzlich liefern sie 55 Rezepte: appetitanregende Vorspeisen wie Zucchini-Feta-Päckchen oder Zapfrot mit Käse und Schinken, klassische und ausgefallene Hauptspeisen wie Chicken Wings oder Big-Kahuna-Burger und natürlich auch leckere Desserts vom Grill wie Crème brûlée oder Bratapfel. Jetzt kann die Grillsaison starten!

This volume presents the proceedings of the ninth workshop of the international network 'Impact of Empire', which concentrates on the history of the Roman Empire. It focuses on different ways in which Rome created, changed and influenced (perceptions of) frontiers.

Modernist Cuisine

Field Notes on the Future of Food

One-Pot Recipes (Delicious)

Television and the Cold War in the German Democratic Republic

The culinary journey through Georgia, Azerbaijan & beyond

Tasty Ultimate

Mit 55 leckeren Rezepten

The history of artificial cold has been a rather intriguing interdisciplinary subject (physics, chemistry, technology, sociology, economics, anthropology, consumer studies) which despite some excellent monographs and research papers, has not been systematically exploited. It is a subject with all kinds of scientific, technological as well as cultural dimensions. For example, the common home refrigerator has brought about unimaginably deep changes to our everyday lives changing drastically eating habits and shopping mentalities. From the end of the 19th century to the beginning of the 21st, issues related to the production and exploitation of artificial cold have never stopped to provide us with an incredibly interesting set of phenomena, novel theoretical explanations, amazing possibilities concerning technological applications and all encompassing cultural repercussions. The discovery of the unexpected and “bizarre” phenomena of superconductivity and superfluidity, the necessity to incorporate macroscopic quantum phenomena to the framework of quantum mechanics, the discovery of Bose-Einstein condensation and high temperature superconductivity, the use of superconducting magnets for high energy particle accelerators, the construction of new computer hardware, the extensive applications of cryomedicine, and the multi billion industry of frozen foods, are some of the more dramatic instances in the history of artificial cold.

Features over one hundred plant-based recipes, including muesli, black-eyed pea salad, German sauerkraut soup, coconut curry rice, and savory spaghetti squash.

Low Carb Slow Cooker

Das Slow-Cooker-Kochbuch

Proceedings of the 19th International Ethnological Food Research Conference, Department of Arts and Cultural Sciences, Lund University, Sweden, 15-18 August, 2012