

Buchtipp



Mit allen Sinnen

Die 1. Bayerische Fleischerschule Landsbut hat mit „SEE. SMELL. TASTE. TELL“ ein Buch-Set entwickelt, das sich der sensorischen Analyse von Fleisch- und Wurstspezialitäten widmet. Es bietet eine strukturierte Herangehensweise, um Aussehen, Geruch, Geschmack und Textur bewusst wahrzunehmen und zu beschreiben. Das Set besteht aus zwei Teilen: einem Handbuch, das Grundlagen vermittelt und die sensorischen Eigenschaften von 30 ausgewählten Produkten detailliert aufführt, sowie einem Tagebuch, in dem eigene Eindrücke und Beobachtungen festgehalten werden können. Entstanden ist das Projekt unter der Leitung von Prof. Manfred Winkler und Barbara Zinkl-Funk, gemeinsam mit Absolventen und Fachleuten der Fleischerschule. Die Autoren ermutigen dazu, sich mehr mit der sensorischen Wahrnehmung auseinanderzusetzen: „Je intensiver Sie sich mit der Beschreibung im analytisch sensorischen Sinne beschäftigen, umso empfindsamer werden Sie!“ Ein praxisnahes Werk für Fachleute und Genussinteressierte gleichermaßen..

www.fleischerschule-landsbut.de

Umfang: Handbuch: 64 Seiten / Tagebuch: 48 Seiten

Einband: Handbuch: Hardcover / Tagebuch: Softcover

25 €, ISBN: 978-3-9827239-0-7

Be
un
Ir
di
h
v
c
f
c
i
c
i
eij