



Hermann Koch, Martin Fuchs

Die Fabrikation feiner Fleisch- und Wurstwaren

Das Standardwerk zur traditionellen Herstellung von Fleischerzeugnissen

Deutscher Fachverlag GmbH
24., überarbeitete und erweiterte Auflage,
ca. 864 Seiten, Hardcover, durchgehend vierfarbig
ISBN 978-3-86641-314-6

Subskriptionspreis (gültig bis 01.06.2016): 168,- €
gebundener Ladenpreis ab 02.06.2016: 198,- € (D)
172,70 € (AT)

Seit über 100 Jahren ist „Der Koch“ das Standard-Rezepturenwerk für Fleischerzeugnisse. Mit über 1200 Rezepten zeigt das Buch wie kein anderes die Vielfalt der handwerklichen Herstellung. Die zur IFFA 2016 erscheinende 24. Auflage liegt erstmals in Farbe vor und beinhaltet ca. 120 Fotos. Das Buch zeigt das ganze Spektrum der Verarbeitung von Fleisch in der handwerklich arbeitenden Fleischerei. Fachwissen und Informationen zu Themen wie Rohstoffe, Technologien und Verfahren ergänzen die Rezepturen. Brandaktuell: Leitsätze für Fleisch- und Fleischerzeugnisse (Produkt- und Herkunftsbezeichnungen), Nährwertangaben „Big 7“ komplett neu und in der vorgeschriebenen Reihenfolge. Aufgenommen wurden darüber hinaus vegetarische und vegane Rezepturen.

Der Autor

Martin Fuchs, Diplom-Kaufmann, ist Hauptgeschäftsführer des Deutschen Fleischer-Verbandes. Schon in seiner Zeit als Redakteur der afz (allgemeine fleischer zeitung) beschäftigte er sich intensiv mit allen Themen des Fleischerhandwerks und setzte sie als Berater, Seminarleiter und Fachbuchautor um.

Deutscher Fachverlag GmbH
Fachbuch
Mainzer Landstraße 251
60326 Frankfurt am Main

Telefon +49 69 7595-1972

buchverlag@dfv-fachbuch.de
www.dfv-fachbuch.de