

und Verlag für die Richtigkeit von Angaben,
Hinweisen und Ratschlägen sowie
eventuelle Druckfehler keine Haftung.

Coverfoto: © Lukas Gojda /

stock.adobe.com

Korrektur: Petra Heubach-Erdmann, Frauke
Wilkins

Print ISBN: 978-3-527-71785-9

ePub ISBN: 978-3-527-83340-5

Über die Autoren

Marie Rama ist Co-Autorin von *Kochen für Dummies*. Sie arbeitete als Konditorin und Rezeptentwicklerin für verschiedene Lebensmittelunternehmen. Sie war Leiterin der Abteilung »Weddings, Romance, and Entertaining« bei Korbel Champagne und war als Sprecherin von Sunkist Growers in Hunderten Fernseh- und Radioshows in den USA und Kanada zu hören und zu sehen.

John Mariani ist Autor verschiedener preisgekrönter Bücher über das Essen. Sein erstes Buch *The Dictionary of American Food & Drink* (Ticknor & Fields, 1983) wurde als der amerikanische »Larousse Gastronomique« gefeiert. John Mariani arbeitet als Reise- und Foodjournalist, Wein-Kolumnist, Gastrokritiker,

Herausgeber und Redakteur. Er lebt mit seiner Frau Galina und seinen beiden Söhnen in Tuckahoe, New York. Mehr über ihn erfahren Sie auch auf

www.johnmariani.com.

Über die Fachkorrektoren

Joachim Hillen war in der IT tätig und seit seiner Jugend beknennender ganzjähriger BBQer, Griller und engagierter Hobbykoch. Er testete regelmäßig neue Grills und Grillmethoden aus, und nicht nur Fleisch kam bei ihm auf den Grill, es wurden zum Beispiel schon ganze Kuchen gebacken, bevor so mancher Fernsehkoch auf diese Idee kam. Als Mitglied im Grillsportverein (www.grillsportverein.de) kannte er alle

Probleme, die Anfänger oft haben, weshalb er auch die Fachkorrektur für dieses Buch übernahm.

Gabriele Kalmbach arbeitet nach 25 Jahren als angestellte Redakteurin und Produktmanagerin in Sachbuch- und Ratgeberverlagen seit einigen Jahren freiberuflich als Autorin, Kochbuchübersetzerin und -redakteurin. Die thematische Bandbreite reicht dabei vom Fischkochbuch über Tortenbäckerei bis zum Käsemachen. Sie verfasst kulinarische Texte und Warenkunde, entwickelt, prüft und redigiert Rezepte und fotografiert Zutaten und Gerichte für ihren Blog auch selbst. Im Lauf ihrer Berufspraxis hat sie schon Konzepte für die Kochbücher von Sterne- und TV-Köchen entwickelt. Denn nicht nur Themen, auch Promi- und Foodblogger-Kochbücher, Restaurant- und Länderkochbücher,

Anfängerkochbücher, Cocktail- und Backbücher brauchen ein überzeugendes Konzept. Aber typisch: Beim Grillen ist sie meist für Gemüse und Salate zuständig, und bei Hamburgern für das Backen der Buns. Mehr über sie erfahren Sie auf www.gabrielekalmbach.de.