

Das Ultimative Grillbuch Mit Rezepten Tipps Von B

As recognized, adventure as well as experience approximately lesson, amusement, as skillfully as accord can be gotten by just checking out a book **Das Ultimative Grillbuch Mit Rezepten Tipps Von B** next it is not directly done, you could say yes even more in the region of this life, more or less the world.

We offer you this proper as competently as simple mannerism to acquire those all. We present Das Ultimative Grillbuch Mit Rezepten Tipps Von B and numerous book collections from fictions to scientific research in any way. in the course of them is this Das Ultimative Grillbuch Mit Rezepten Tipps Von B that can be your partner.

Das Ultimative Grillbuch Mit Rezepten Tipps Von B

2020-01-29

AGUIRRE JAMIE

Jamie Oliver's Food Tube Presents the BBQ Book Christian Verlag

Das leckere Gasgrill XXL Kochbuch - 325 Gasgrill Rezepte für die ganze Familie. Das ultimative Grillbuch - denn so grillt die Welt! Sie suchen Grillrezepte für Gasgrill? Das Gasgrill XXL Buch bringt Ihnen Bequemlichkeit, Zeitersparnis und noch einmal Bequemlichkeit. Es ist kein Geheimnis, dass Gasgrills aufgrund der einfachen und schnellen Zubereitung von Speisen sehr praktisch sind. Gasgrills erreichen viel niedrigere Höchsttemperaturen als die Holzkohlegrills. Ihr Preis ist für ein gutes Modell um ein Vielfaches höher. Das Gasgrill Kochbuch für Anfänger - Mit Gas grillen Gasgrill Kochbuch bzw. Kochbuch Gasgrill für Anfänger oder Fortgeschrittene Bevor Sie loslegen, überprüfen Sie den Propantank, um sicherzustellen, dass er genug Brennstoff enthält. Sie wollen auf keinen Fall, dass das Propan auf halbem Weg zu Ihrer Grillsitzung ausgeht! (Dies ist nicht notwendig, wenn Ihr Grill an Erdgas angeschlossen ist.) Öffnen Sie nun den Deckel des Grills und drehen Sie das Ventil des Propantanks gegen den Uhrzeigersinn, bis es vollständig geöffnet ist. Stellen Sie einen der Brenner auf hohe Stufe und drücken Sie den Zündschalter. Wenn er nicht zündet, müssen Sie möglicherweise die Batterien austauschen. Sie können den Grill auch manuell mit einem langen Streichholz oder einem Feuerzeugstab anzünden. Sicherheit und Wartung sind ein Muss - Mit dem Gasgrill grillen Wenn Sie einen neuen Grill haben, um die Saison zu beginnen, montieren und testen Sie ihn gemäß den Anweisungen des Herstellers. Wenn Ihr Grill den ganzen Winter über ungenutzt war, sollte er gemäß der Anleitung Ihres Grills gereinigt und überprüft werden. Das Gasgrill Rezepte Buch gibt Ihnen viele Interessante Informationen über den Gasgrill und ist zugleich das ultimative Grillbuch für jeden Grillliebhaber! Überprüfen Sie den Grill auf Beschädigungen. Suchen Sie nach Insekten, die sich im Werk eingenistet haben. Tauschen Sie korrodierte Teile aus. Reinigen Sie die Roste, überprüfen Sie die Brenner genau und achten Sie auf alle Gasanschlüsse und Ventile. Wie Sie sehen ist das Gasgrill Kochbuch der perfekte Begleiter während der Brutzelstunden im Freien. Das Grill Kochbuch für Männer und ein tolles Geschenk zu jeder Angelegenheit. Sie suchen nach einem passenden Gasgrillbuch für den Sommer? Sind Sie auf der Suche nach ... □ Tipps für die Zubereitung von leckeren Grillgerichten □ Den richtigen Zutaten für Gegrilltes □ 320 + Gasgrill Rezepte □ Viel Variation u.a. Salate, Fleischgerichte, Fischgerichte, Vegetarisch, Desserts uvm. □ Spaß und Freude Neues zu probieren?! Die leckersten Gasgrill Rezepte gefällig? Dann greifen Sie jetzt zu! Rabattaktion zum Start ! Statt 21,99€ nur 14,99€ Hört sich gut an?! Dann...schnell zugreifen und die leckeren Gasgrill Rezepte selbst zubereiten. Klicken Sie rechts oben auf „JETZT KAUFEN“, um dieses Buch sofort auf Ihrem PC, Kindle, Handy oder Tablet zu lesen. 100% Geld Zurück Garantie: Wenn Sie nicht zufrieden mit Ihrer Investition sind, dann können Sie dieses Buch innerhalb von 7 Tagen an Amazon zurückgeben und kriegen Ihr Geld zurück.

Das ultimative Grillbuch Allen & Unwin

Am Trend »Pinsa romana« kommt momentan keiner vorbei. Egal, ob im Kühlregal oder beim Italiener um die Ecke: Pinsa wird überall serviert. Das Besondere? Der Teig wartet mit vielschichtigen, feinsäuerlichen Aromen auf und ist bekömmlicher als Pizza. Dieses Buch weilt in die Geheimnisse dahinter ein und bittet mit 55 Rezeptideen für Teige und Belag zu Tisch. Bon appetito!

Das ultimative Napoleon-Grillbuch Christian Verlag Ganzheitlich therapieren heißt ungewöhnliche Blickwinkel suchen! Rücken-, Kopf- und Nackenschmerzen aus zahnärztlicher Sicht. Millionen von Menschen leiden häufig unter Rücken-, Kopf-, Nacken- und Schulterschmerzen. Was viele nicht für möglich halten: diese (und andere) Symptome werden oft durch dentalen Stress, also dem falschen Zusammenbiss der Zähne, ausgelöst. Die Auswirkungen einer solchen Kaufunktionsstörung werden allerdings häufig unterschätzt oder gar nicht erst berücksichtigt. Der Mensch funktioniert als ein biologisches kybernetisches System. Organe und Organsysteme bestehen aus unzähligen sich selbst regulierenden Regelkreisen. Befindet sich das Gesamtsystem dieser Regelkreise im Gleichgewicht, können die Selbstheilungskräfte im Körper optimal arbeiten. Sind die Systeme jedoch gestört, ist eine Selbstheilung oft nicht möglich. Hat der Patient nun eine Kaufunktionsstörung, bedeutet das, dass im Grunde die meisten Regelsysteme (Meridiane) andauernd gestört werden, da jeder einzelne Zahn und speziell das Kiefergelenk zu einem bestimmten Meridiansystem gehören. Dr.

Schmitter verdeutlicht in seinem umfassenden Grundlagenwerk diese hochkomplexen Zusammenhänge und zeigt mögliche Diagnose- und Therapieansätze auf. - Anschaulich und für den Patienten verständlich - Grundlagenwerk sowohl für Heil- und Pflegeberufler als auch für Betroffene und interessierte Laien - Viele Fallbeispiele und Interpretationen - Aufschlussreiche Einblicke in die ganzheitliche Therapie aus zahnärztlicher Sicht **Winter Grilling** Michael Joseph Für das Football-Spiel gibt es keinen besseren Rahmen als eine Grillparty. Damit diese ein Erfolg wird, versammelt dieses Buch die Lieblingsrezepte der 32 NFL-Teams. Der bekannte Showgriller Andreas Rummel verrät, was in den Stadien serviert wird und wie man es auf dem heimischen Grill zubereitet. Von amerikanischen BBQ-Spezialitäten wie Pulled Pork, Buffalo Wings und Grilled Steak Sandwich bis zu kreativen Ideen wie Burger im Football-Brötchen. **Rock am Grill** Schiffer Publishing Weber - seit über 60 Jahren der Inbegriff des Grillens. Hobbygriller auf der ganzen Welt vertrauen Weber: Tausende Rezepte, wieder und wieder getestet und immer für gut befunden. Die besten der besten der allerbesten dieser Rezepte - ausgewählt von Weber-Grillexperten und Fans - sind in diesem Buch erstmals vereint. Exklusive Storys und Bilder aus 60 Jahren Weber nehmen uns mit auf eine Grillzeitreise: Ultimative Grill- und Geschmackserlebnisse, verrückte Begebenheiten und überraschende Begegnungen - seien Sie dabei! Weber's Greatest Hits ist das Grillbuch, das Sie nicht nur einmal in die Hand nehmen, sondern immer und immer und immer wieder. Mit diesen 125 All-time-favourite-Rezepten werden Sie zum Star am Grill!

Weber's Ultimate Grilling Riva Verlag

This is your new go-to companion from the most trusted name in BBQ-ing. Much more than just a recipe collection, Weber's Barbecue Bible is an entirely new take on grilling today, with every recipe step visually depicted in full-colour photography. Weber's Barbecue Bible is the most comprehensive and visually instructive barbecue book available. With over 125 all-new, modern, inspirational ideas for every occasion. Each recipe is beautifully photographed for easy, at-a-glance understanding, accompanied by expert advice and over 750 step-by-step photos. Recipes include: Maple-bourbon Chicken Wings Tarragon-Mustard Prawn Skewers Thai Chicken Skewers with Peanut Sauce Rotisserie Rib Roast with Melted Onions Tequila Smoked Salmon with Radish Salsa Pork Souvlaki Marinated Aubergine with Tahini **Napoleon's Everyday Gourmet Plank Grilling** tredition GRILLEN LEICHT GEMACHT - die besten BBQ Rezepte! Nur noch für kurze Zeit zum Sonderpreis! Wer kennt das nicht: Die ersten Sonnenstrahlen dringen durch die Wolken und zahlreiche Menschen halten sich wieder im Freien auf. Das Wochenende naht und man möchte mit der Familie oder Freunden das erste Grillfest eröffnen. Du möchtest deinen Gästen etwas Besonderes bieten, sie von deinen Grillkünsten überzeugen und sie in eine ganz andere Welt der Ernährung führen? Dann ist diese Grillbibel genau das Richtige für dich! Du erhältst über 125 leckere Rezepte, die sowohl die größten Fleischtiger als auch Vegetarier und Veganer begeistern werden. In diesem Kochbuch findest du Rezepte für die ganze Familie - hier ist garantiert für jeden Geschmack das Richtige dabei. Was dich in dieser Grillbibel erwartet Geschmackvolle Steaks Saftige Burger Leckere Spieße Spare Ribs Knuspriges Fleisch Gegrillter Fisch & Meeresfrüchte Leckere Bratkartoffeln Vegetarische & vegane Grillrezepte Frische Salate Grill Saucen & Dips Beilagen & Snacks Desserts zum Grillen Spritzige Limonaden für den Sommer Sämtliche Rezepte wurden von uns persönlich getestet und als sehr gut empfunden. Dieses Buch stellt eine Rezeptsammlung aus den letzten 5 Jahren dar. Wir haben nur die besten BBQ Rezepte für dich ausgewählt. Erwirb jetzt diese großartige Grillbibel zum Sonderpreis! Du kannst sie auf deinem PC, Mac, Smartphone, Tablet oder Kindle Gerät lesen. Ein Klick auf "Jetzt kaufen mit 1-Click" reicht. 100 % "Geld zurück" Garantie: Wenn du mit deiner Investition nicht zufrieden bist, kannst du dieses Buch innerhalb von 7 Tagen an Amazon zurückgeben und du erhältst dein Geld zurück. **Weber's Barbecue Bible** Riva Verlag Bringing grilling to a whole new level, this delightful cookbook includes all the techniques, tricks, and tools of the trade, plus more than 100 tempting recipes. Color photos.

Grillen für Kerle Christian Verlag

With Charred & Scuffed, bestselling cookbook author and acclaimed chef Adam Perry Lang employs his extensive culinary background to refine and concentrate the flavors and textures of barbecue and reimagine its possibilities. Adam's new techniques, from roughing up meat and vegetables ("scuffing") to cooking directly on hot coals ("clinching") to constantly turning and moving the meat while cooking ("hot potato"), produce crust

formation and layers of flavor, while his board dressings and finishing salts build upon delicious meat juices, and his "fork finishers"—like cranberry, hatch chile, and mango "spackles"—provide an intensely flavorful, concentrated end note. Meanwhile, side dishes such as Creamed Spinach with Steeped and Smoked Garlic Confit, Scuffed Carbonara Potatoes, and Charred Radicchio with Sweet-and-Sticky Balsamic and Bacon, far from afterthoughts, provide exciting contrast and synergy with the "mains."

Charred & Scuffed Delacorte Press

Grilling just got better. Nothing beats cracking open a crisp brew over flame-grilled food on a hot summer afternoon. But who wants to be stuck behind the grill all day? With Mike Lang's One-Beer Grilling, you can create that awesome, smoke-infused meal before you finish your first cold one. Complete with grill-savvy tips to master the flame and a variety of recipes from essential food groups like red meat and pizza, you'll be kicking back with great food in the time it takes to drink a beer. Enjoy over 75 mouthwatering dishes with friends and family, including: • Planked Portobellos • Chipotle Marinated Skirt Steak Tacos • Grilled Rib-eye with Herb Compound Butter • Beer-Can Chicken • Carolina Pork Sliders with Coleslaw • Spicy Rum Shrimp Skewers • Smoked Macaroni and Cheese • BBQ Pulled Pork Pizza Every recipe includes the perfect beer pairing to make mealtime even more enjoyable. Whether you're a new cook or a cedar-plank pro, One-Beer Grilling makes it easy to grab a beer and fire up the grill for great meals in minutes!

Rezepte für den Optigrill Christian Verlag

Roel Westra, bekannt als Pitmaster X, ist Grill- und BBQ-Profi mit 320.000 YouTube-Abonnenten. Unter dem Motto "Inspire to barbecue" zeigt er alles, was man über das Grillen und das BBQ wissen muss. 100 kreative Rezepte von "Salty Naked Ribs" über "Iberico Toma-Pork" bis zum "Caveman Steak" machen dieses Buch zum ultimativen Standardwerk mit Pitmaster-Garantie. Mehr muss Mann nicht wissen.

Dutch Oven tredition

OPTIMAL GRILLEN MIT DEM OPTIGRILL Der intelligente Tischgrill ermöglicht eine schnelle, einfache und fettarme Zubereitung ohne Rauchentwicklung, aber mit vollen Röstaromen und viel Geschmack. Die leckeren und vielfältigen Rezeptideen in diesem Kochbuch wie der saftige Asia-Burger, glasierter Lachs, das bunte Caesar- Salad-Sandwich oder die vegetarischen Gemüsespieße und der süße French Toast locken selbst eingefleischte Outdoor-Griller ins Haus. Die gelingsicheren Rezepte für den praktischen Elektrogrill kommen ohne Zubehör und Aufsätze aus. Egal ob im stressigen Alltag oder für die nächste Grillparty mit Freunden und Familie - dieses Rezeptbuch ist der perfekte Begleiter für dein gelungenes Indoor-Grillerlebnis!

Weber's Art of the Grill Independently Published

Das ultimative Grillbuch für eine gesunde, pflanzliche Ernährung mit Gemüse und Obst 150 köstliche Rezepte für VEGETARIER, VEGANER und LIEBHABER der GESUNDEN KÜCHE Wenn du glaubst, dass Gemüse langweilig ist, das Buch beweist dir das Gegenteil. Und hier ist für jeden Geschmack etwas dabei: herzhaft, süß, scharf... aber auf jeden Fall nährstoffreich. Und dabei ist es völlig egal, welchen Grill du benutzt. Ob Markenliebhaber mit Weber oder Holzkohlegrill, Gasgrill und Elektrogrill. Hier kommt jeder auf seinen Geschmack. In diesem umfangreichen Grillbuch findest du 150 leckere und gesunde Rezepte, die nicht nur dir und deiner Familie schmecken, sondern auch auf jeder Party gut ankommen Gemüse Obst Grillspieße Burger Vorspeisen, Hauptspeisen und Desserts Dips Marinaden Kennst du das, wenn du als Veganer oder Vegetarier zu einer Grillparty einladen bist? Da stellst du dir unweigerlich die Frage, was du mitnehmen sollst. Nicht selten wirst du als erstes damit liebäugeln schnell eine Tofuwurst oder ein Seitansteak im Supermarkt zu kaufen. Das wird dann schnell auf den Grill geworfen und es merkt fast niemand, dass du kein Fleisch isst. Die es wissen, werden dich belächeln und denken, meine Wurst ist viel leckerer als ein nachgemachtes Pseudowurstchen. Wie wäre es aber, wenn du ein buntes Gemüsegericht vorbereitest und mitbringst? Bringe Farbe auf den Teller! Als Spieß oder als Päckchen eingewickelt kannst du leckere Gemüsekreationen machen, als nur Folienkartoffeln oder Maiskolben zu grillen. Probiere es aus! „Grille dein Gemüse!“ ist das ideale Buch für dich! In diesem Buch erfährst du: wie man grillt welcher Grill für wen geeignet ist (Holzkohle, Gas, Pellet, Elektro...) welches Grillzubehör am sinnvollsten ist wie man Gemüse und Obst in vielfachen Varianten lecker kombinieren kann wie man sein Grillgut mit leckeren Marinaden und Dips aufpeppt Carola Schürmann: „Ich liebe gesundes Essen. In diesem Buch habe ich viele unterschiedliche Rezepte für Vegetarier und Veganer zusammengetragen, die mir und meiner Familie sehr gut

schmecken. Ich bin davon überzeugt, dass auch für dich das Richtige dabei ist." Lege jetzt los, dich gesund zu ernähren und probiere eines der über 150 köstlichen Grillrezepte! Klicke JETZT rechts oben auf „Jetzt Kaufen!“ und du kannst in Kürze unbeschwert die Welt erobern.

Weber's Greatest Hits Chronicle Books

Rezepte Grillen: Das ultimative Kochbuch bestens für die die Grillen! (Leckere Grillrezepte -Fleisch, Fisch, Huhn, Vegetarisch) Anfänger Grillbuch mit leckeren Rezepten Folgende Rezepte findest Du Zappes Grillbrot Cevapcici Biftèki-Spieße Grillmarinade Adana Kebap Und viele mehr!

Das ultimative Grillbuch GRÄFE UND UNZER

Take a bite out of Diana Gabaldon's New York Times bestselling Outlander novels, the inspiration for the hit Starz series, with this immersive official cookbook from OutlanderKitchen founder Theresa Carle-Sanders! "If you thought Scottish cuisine was all porridge and haggis washed down with a good swally of whiskey, Outlander Kitchen's here to prove you wrong."—Entertainment Weekly Claire Beauchamp Randall's incredible journey from postwar Britain to eighteenth-century Scotland and France is a feast for all five senses, and taste is no exception. From Claire's first lonely bowl of porridge at Castle Leoch to the decadent roast beef served after her hasty wedding to Highland warrior Jamie Fraser, from gypsy stew and jam tarts to fried chicken and buttermilk drop biscuits, there are enough mouth-watering meals along the way to whet the appetite of even the most demanding palate. Now professional chef and founder of OutlanderKitchen.com Theresa Carle-Sanders offers up this extraordinary cuisine for your table. Featuring more than one hundred recipes, Outlander Kitchen retells Claire and Jamie's incredible story through the flavors of the Scottish Highlands, the French Revolution, and beyond. Yet amateur chefs need not fear: These doable, delectable recipes have been updated for today's modern kitchens. Here are just a few of the dishes that will keep the world of Outlander on your mind morning, noon, and night: • Breakfast: Yeasted Buckwheat Pancakes; A Coddled Egg for Duncan; Bacon, Asparagus, and Wild Mushroom Omelette • Appetizers: Cheese Savories; Rolls with Pigeons and Truffles; Beer-Battered Corn Fritters • Soups & Stocks: Cock-a-Leekie Soup; Murphy's Beef Broth; Drunken Mock-Turtle Soup • Mains: Peppery Oyster Stew; Slow-Cooked Chicken Fricassee; Conspirators' Cassoulet • Sides: Auld Ian's Buttered Leeks; Matchstick Cold-Oil Fries; Honey-Roasted Butternut Squash • Bread & Baking: Pumpkin Seed and Herb Oatcakes; Fiona's Cinnamon Scones; Jocasta's Auld Country Bannocks • Sweets & Desserts: Black Jack Randall's Dark Chocolate Lavender Fudge; Warm Almond Pastry with Father Anselm; Banoffee Trifle at River Run With gorgeous photographs and plenty of extras—including

cocktails, condiments, and preserves—Outlander Kitchen is an entertainment experience to savor, a wide-ranging culinary crash course, and a time machine all rolled into one. Forget bon appétit. As the Scots say, ith do leòr!

The Sunday Football Cookbook Hachette UK

Ärgern Sie sich auch oft, wenn Ihr Grillgut durch den Rost fällt? Wenn Fleisch und Gemüse ungleichmäßig gar werden? Wenn Fett auf die Flammen tropft? Dann versuchen Sie es doch mit einer Plancha! Hier wird auf einer glatten Platte gegrillt: Gambas, Krabben und Gemüseallerlei lassen sich damit schonend und aromatisch zubereiten. Und obendrauf wird beim Plancha-Grillen kräftig mit Säften, Marinaden oder Alkohol übergossen. Grillen wie die Spanier!

Grillen leicht gemacht Artisan

A magical culinary getaway: New York Christmas: Recipes and Stories takes you on a getaway to the magical New York of the pre-Christmas period when coloured lights decorate the buildings, Jingle Bells rings out everywhere and culinary delicacies tempt you to indulge. Who doesn't dream of strolling down a snowy 5th Avenue, ice-skating around the imposing Christmas tree outside the Rockefeller Center and to cap it off, enjoying a delicious slice of pumpkin pie in an inviting cafe? Live the dream of a White Christmas in New York: Authors Lisa Nieschlag, Lars Wentrup and photographer Julia Cawley have created a cookbook of recipes and Christmas stories from the Big Apple that takes readers on a winter trip to New York. Christmas recipes and stories: Included among the fifty mouth watering recipes in New York Christmas are Blueberry Brownies, Maple Glazed Ham and an unforgettable cheesecake. Also included in the book are three beautiful Christmas-themed stories, so you can read yourself into the spirit of Christmas. Each of the three stories has, in its own way, become part of popular Christmas folklore in the United States: - Paul Auster's Auggie Wren's Christmas Story - The Gift of the Magi by O. Henry - And, Virginia O'Hanlon's Is There a Santa Claus? If you are a fan of Nigella Lawson's Nigella Christmas, Donna Hay's Simple Essentials Christmas, or Jamie Oliver's Christmas Cookbook; you will want to own New York Christmas: Recipes and Stories.

Grille Dein Gemüse! das Ultimative Grillbuch Für eine Gesunde, Pflanzliche Ernährung Mit Gemüse und Obst Riva Verlag

Jamie has personally chosen his favourite subjects for this Food Tube series, DJ BBQ's BBQ recipes fulfil Jamie's high food standards of quality, flavour and fun. DJ BBQ's top BBQ set up advice, cooking techniques and collection of exciting barbeque recipes will transform your barbeque from entertaining to catertaining. Goodbye sad burnt sausages, hello Bodacious Burgers and Rad Rum Ribs! DJ BBQ's smokin' hot recipes include: Cherry-wood smoked chicken, Bodacious burgers and Classic

Texan brisket, as well as Candied pork tenderloin, Kick-ass fish tacos and Grilled tomato slabs.

One-Beer Grilling Christian Verlag

Das ultimative Grillbuch! Howdy, Cowboys & Cowgirls! Seid ihr bereit für die ultimative Barbeque-Bibel? Wir haben für Euch über fünfzig verdammt heiße BBQ-Rezepte kreiert, probiert und zelebriert! Von Tomahawk Steaks über Spareribs bis hin zum veganen Grillgemüse – hier gibt's jede Menge persönliche Tipps, Tricks und natürlich den dazugehörigen Saucen-Guide und die passenden Drinks.

Vegan Grillen: das Ultimative Grillbuch Ohne Tierische Produkte Riva Verlag

The essential book to have on hand before you fire up the grill this summer. In any city around the world you can find a burger twenty-four hours a day on virtually every corner—walk-up, drive-in, sliders, double size, super size, king size, and countless other variations on unimaginative, standardized fast food burgers from under the heat lamp. But there is another way . . . The Art of the Burger is much more than just a burger recipe book; it is inspiration and a creative jolt for those who want more: innovative patties, inventive bun choices, imaginative toppings, creative preparation, and of course, more flavor. You really want to know what's in your burger? Then the only way is, to do it yourself. With premium meat, crispy bacon, gently melting cheese, and hamburger buns that do not taste like cardboard—The Art of the Burger looks at the perfect burger. Fresh, creative, and distinct from the classics, this burger bible presents exciting ideas you'll never find in a fast food restaurant. It contains recipes for twelve types of bread and buns, eleven types of sauces, and fifty burgers of all sorts—not just beef patties, though a quarter of them are beef-specific, but ones using pig, poultry, seafood, veggies, and others ingredients instead of, or in addition to, a standard patty. There are even a few desert "burgers." Beautifully designed and packed full of tips and guidance to make the perfect burger here is the book for burger lovers everywhere. Skyhorse Publishing, along with our Good Books and Arcade imprints, is proud to publish a broad range of cookbooks, including books on juicing, grilling, baking, frying, home brewing and winemaking, slow cookers, and cast iron cooking. We've been successful with books on gluten-free cooking, vegetarian and vegan cooking, paleo, raw foods, and more. Our list includes French cooking, Swedish cooking, Austrian and German cooking, Cajun cooking, as well as books on jerky, canning and preserving, peanut butter, meatballs, oil and vinegar, bone broth, and more. While not every title we publish becomes a New York Times bestseller or a national bestseller, we are committed to books on subjects that are sometimes overlooked and to authors whose work might not otherwise find a home.