

Hermann Grüner

# **Das Fachwörterbuch der Küche**

**Begriffserklärungen  
Arbeitstechniken der Küche  
vergleichende Übersichten**



PFANNEBERG



PFANNEBERG

PDF-Version

## **Vielen Dank für den Erwerb eines Pfanneberg-Download-Produkts!**

Diese PDF-Version ist eine Einzellizenz für Ihren persönlichen Gebrauch.

**ISBN (PDF-Version): 978-3-8057-0720-6**

Bei Fragen zu unseren Download-Produkten stehen wir Ihnen unter [support@europa-lehrmittel.de](mailto:support@europa-lehrmittel.de) gerne zur Verfügung.



### **à part**

Wörtliche Bedeutung: getrennt, extra. In der Fachsprache im Sinne von getrennt angerichtet, in einem eigenen Gefäß gereicht.

### **à point**

Garstufe bei Kurzbratfleisch - wörtlich: auf dem Punkt. Innen leicht rosa. → Garstufen

### **abbalgen**

Einem Hasen den Balg (das Fell) abziehen.

### **abbinden, binden**

1. Mit Bindemittel dicken. → Liaison → Roux, → Beurre manié, → mie de pain. 2. Im Sinne von Zuschnüren oder Abbinden bei Wurst oder Rollbraten.

### **abbrennen**

Einen stärke- und fetthaltigen Brei (Mehl, Grieß) unter kräftiger Wärmezufuhr solange rühren, bis sich die abgebundene Masse als zusammenhängender Kloß vom Topfboden löst. Brandteig.

### **abbrühen**

→ blanchieren

### **ABC-Trieb**

Backtriebmittel, Abkürzung für **Ammoniumb**icarbonat.

### **abdämpfen, auch ausdämpfen**

Gegarte Kartoffeln, Teigwaren, Reis o. ä. nach dem Abgießen der Kochflüssigkeit z. B. auf einem Blech ausbreiten und im offenen Rohr die noch anhaftende Flüssigkeit verdampfen lassen. Ziel ist die Verringerung des Wassergehalts, insbesondere bei Weiterverarbeitung.

### **abdrehen**

Lebensmittelzubereitungen durch Drehen formen, z. B. Klöße.

### **Abfall**

unverwertbare Teile von Lebensmitteln, die bei der Vor- oder Zubereitung anfallen. → Parüren

### **abfetten, degraissieren**

abschöpfen von Fett (frz. graisse) z. B. bei Brühen, Saucen; auch Absaugen mit Filterpapier.

## **abflammen**

→ flambieren

## **abflammen, auch abflämmen, absengen, sengen**

1. Dem Geflügel haften nach dem → Rupfen Kielreste und kleine Federn (Flaum) an. Diese werden über einer offenen Flamme (Gas, Spiritus) abgebrannt. 2. In heißem Rohr oder → Salamander rasch Farbe geben, z. B. Omelette surprise.

## **abfrischen, refraichir**

→ abschrecken

## **Abgänge**

Teile von Rohstoffen, die beim Vorbereiten anfallen und verwertbar sind. Solche von wertvollen Produkten wie z. B. Fleisch, Pilzen werden durch Auskochen genutzt. → Parüren → Abfälle.

## **abhängen**

Reifungsvorgang beim Fleisch durch fleischeigene, Eiweiß abbauende → Enzyme. Die Bindegewebe des Fleisches werden dabei gelockert, Aromastoffe entstehen.

## **ablassen**

Trennen des Ei-Inhalts in Eiklar und Eigelb.

## **ablöschen (frz. déglacer)**

Zugießen von Flüssigkeit z. B. zu Bratenansatz, Karamell, Mehlschwitze.

## **abschäumen**

Entfernen von unerwünschtem Schaum nach dem Aufkochen, z. B. bei Brühen, Zuckerlösungen. Der Schaum würde Flüssigkeiten trüb und damit weniger ansehnlich machen.

## **abschlagen**

Schlagen roher Zutaten unter Wärmezufuhr (Wasserbad), bis eine bindige Masse entsteht, z. B. für Saucen oder Cremes in der Patisserie. → zur Rose abziehen

## **abschmelzen, auch abschmälzen, (abgeleitet vom Schmalz)**

Gegarte Speisen (Teigwaren, Salzkartoffeln) mit leicht gebräunter Butter oder Schmalz übergießen. Es können auch gebräunte Zwiebelwürfelchen oder Brösel beigefügt sein.

## **abschrecken, refraichieren**

Heiße Lebensmittel mit kaltem Wasser übergießen oder in kaltes Wasser eintauchen. Der Vorgang wird wirkungsvoller, wenn die Wassertemperatur durch die Beigabe von Eis abgesenkt ist. Zweck: Garprozess wird gestoppt - Reis und Teigwaren kleben nicht zusammen, bei grünem Gemüse bleibt das Blattgrün (Chlorophyll) besser erhalten.

## absengen

→ abflammen

## abstechen

Klöße, Nocken von der zubereiteten Masse mithilfe eines Löffels abnehmen, formen und in siedende Flüssigkeit zum Garen geben.

## absteifen

**1.** Eiweißreiche Lebensmittel, wie Geflügelfleisch oder Austern, durch Wärmeeinwirkung zum Gerinnen bringen, ohne dass sie Farbe nehmen. Vereinfacht: kurzes Angehenlassen ohne Farbgebung. **2.** Creme durch Zugabe von Gelatine zum Erstarren bringen.

## absterben

Kristallisation von Zucker bei Glasuren. Die Glasur wird dadurch stumpf und matt. Der Fehler tritt vor allem dann auf, wenn Fondant zu stark erwärmt worden ist oder die zu glasierende Oberfläche nicht → aprikotiert war.

## Abtropfgewicht

Bei → Nasskonserven das Gewicht der nach dem Abtropfen verbleibenden festen Bestandteile, z. B. Gemüse, Obst. Nach der → Fertigverpackungsverordnung ist das Abtropfgewicht neben der → Füllmenge anzugeben. Begriff für die früher gebräuchliche "Einwaage".

## abwällen, brühen (frz. blanchir = weiß machen, reinigen)

Wärmebehandlung von Lebensmitteln durch Wasser, Wasserdampf, Fettbad aus unterschiedlichen Gründen: **1.** Zur Farberhaltung durch Zerstörung der oxidierenden Enzyme, z. B. bei Apfelschnitzen (hier in ursprünglicher Bedeutung blanc (frz. = weiß), **2.** Geschmackliche Gründe, z. B. bei Kohl, **3.** Vorgaren in Verbindung mit Farberhaltung, z. B. bei Pommes frites.

## abziehen

**1.** Mandeln, Pistazien nach dem Überbrühen mit heißem Wasser durch eine quetschende Bewegung zwischen Daumen und Fingern von der Schale befreien. **2.** Abziehen → zur Rose: Eigelb mit Flüssigkeit unter Rühren erhitzen, bis die Masse leicht angegedickt ist. Bringt man die Masse fälschlicherweise zum Kochen, flocken die Eiweißstoffe aus, es bilden sich Gerinnsel. **3.** Messer an einem (Wetz-)Stahl durch ziehende Bewegung nachschärfen. **4.** Entfernen des Felles bei Wild oder der Haut bei Fischen.

## Abziehstahl, Wetzstahl

Stab aus gehärtetem Stahl oder Keramik zum Nachschärfen (Abziehen) der Messer.

## Acrolein

Stoff, der bei zu starker Erhitzung von Fetten durch Spaltung der Fette entsteht und gesundheitsschädlich ist.

## Acrylamid

Es entsteht, wenn Lebensmittel sehr hoch erhitzt werden, z. B. in der Fritteuse über 175 °C, dunkel ausgebackenes Gebäck. A. kann krebsfördernd sein.

## Aderspritzen

Pökelfverfahren, bei dem die → Lake in die Adern ganzer Stücke, z. B. Schinken, Zunge eingespritzt wird. Vorteile: Durch gute Verteilung der Lake läuft der Pökelvorgang rasch ab, Gewichtszunahme, Saftigkeit.

## Adipositas, Fettsucht

Sie wird unterteilt in zwei Gruppen: **1.** Fettsucht bereits seit frühester Kindheit; sie beruht auf einer Vermehrung der Anzahl der Fettzellen. **2.** Das Gewicht der Fettzellen ist Folge einer übermäßigen Energieaufnahme. Diätmaßnahmen sind erfolgreich.

## ADI-Wert

Internationale Messgröße für die Menge eines Zusatzstoffes, die täglich ohne Gesundheitsschäden aufgenommen werden kann. Abkürzung von engl. acceptable **d**aily **i**ntake.

## adstringierend

zusammenziehend

## aerob (wörtl. sauerstoffbedürftig)

Ein Teil der Mikroben benötigt zur Aufrechterhaltung der Lebensvorgänge Sauerstoff; diese bezeichnet man als aerob. → anaerob

## Aerobier

Mikroben, die auf Luftsauerstoff angewiesen sind, folglich bei Luftabschluss gehemmt werden.

## Aflatoxine

Sehr giftige Stoffwechselprodukte (Toxine) des Schimmelpilzes *Aspergillus flavus*. Man findet sie in verschimmeltem Brot und besonders bei verschimmelten Erdnüssen.

## agglomerieren

Gemahlene Gut wird befeuchtet, damit sich die feinen Teilchen zu größeren zusammenlagern (agglomerieren), wobei in diesen Teilchen feinste Kanäle entstehen. Darum sind die so behandelten Produkte leicht löslich und klumpen nicht. Vor allem bei vorgefertigten Produkten vorkommend.

## Aggregatzustand

Zustandsform eines Stoffes; fest, flüssig, gasförmig. Die Übergänge von einer Zustandsform in eine andere sind abhängig von Temperatur und Druck.

## **Agnellotti**

kleine, gefüllte, halbmondförmige Teigtäschchen, vergleichbar den → Ravioli. Serviert wird mit Tomatensauce.

## **Akkumulation, Kumulierung**

Anreicherung von Stoffen, z. B. Schadstoffen, in Leber oder Fettgeweben des menschlichen Körpers.

## **al dente**

Teigwaren oder Gemüse so gegart, dass sie noch "Biss" haben (ital. dente = Zahn). Man kann die Beschaffenheit auch als leicht knackig bezeichnen. Gegenteil: teigig, pappig, matschig.

## **à-la-carte**

Essen, das sich der Gast nach der Karte auswählt. Es kann sich dabei um eine Speisenfolge oder ein einzelnes Gericht handeln.

## **à-la-minute**

Auf Bestellung zubereiten, "minutenschnell"; Gerichte, die nicht vorrätig sind und erst bei Bestellung zubereitet werden.

## **Albumine**

Kugelförmige Eiweißstoffe, wasserlöslich, gerinnen bei ca. 70 °C. Hauptsächliches Vorkommen in Milch, Ei, Fleisch, Fisch, Getreide.

## **alkalisch**

basisch, laugenartig

## **Alkaloide**

Wirkstoffe, die sich auf das Befinden des Menschen auswirken, kommen vor allem in tropischen Pflanzen vor und werden vielfach nach dem botanischen Pflanzennamen benannt. Z. B. Coffein, Chinin, Piperin, aber auch Solanin in der grünen Kartoffel.

## **Alkoholgehalt**

Kann in Gewichtsprozenten (% gew) oder Volumenprozenten (% vol) berechnet sein. Zur Erläuterung: Während Wasser eine Dichte von 1,0 hat, liegt die von Alkohol bei rund 0,8. Das bedeutet, dass 1 l Alkohol nur etwa 800 Gramm wiegt. Aus diesem Grund muss die Bezugsgröße genannt werden. Die LebensmittelkennzeichnungsVO schreibt die Angabe in der Form % vol (sprich: Prozent des Volumens) vor.

## **Allergene**

Stoffe, die bei Kontakt oder Aufnahme in den menschlichen Körper eine → Allergie auslösen.

## Allergie

Abwehrreaktion des Körpers auf bestimmte Stoffe, Überempfindlichkeit gegenüber bestimmten körperfremden Stoffen.

## All-in-Verfahren

Bezeichnung für ein Verfahren bei Teigen und Massen, bei dem alle Zutaten in einem Arbeitsgang miteinander vermengt werden.

## Aloyau

Teil des Rindes, bestehend aus Roastbeef, Filet und dem dazwischen liegenden Knochen.

## altbacken

spürbare Veränderung bei Backwaren in Bezug auf Aussehen, Elastizität und Geschmack infolge Alterung. Beruht wesentlich auf der Tatsache, dass die Stärke in der → Krume an Wasserbindefähigkeit verliert. Darum werden z. B. Brötchen zunächst weich (Wasser wandert von der Krume nach außen) und dann trocken (nicht mehr gebundenes Wasser verdunstet).

## Aluminium

Leichtmetall, Verwendung zu dünn ausgewalzten Folien (Alufolie, Silberpapier), die lichtdicht und geschmacksneutral sind. Als Werkstoff für Küchengeräte weniger verwendet, da weich und säureempfindlich.

## Ameisensäure

Konservierungsstoff, dessen Wirkung auf einer Hemmung der Verderbniserreger beruht. Kennzeichnungspflichtig.

## Amine

Zwischenprodukt beim Abbau von → Aminosäuren.

## Aminosäuren

Bausteine der Eiweißarten (Proteine)

## Amuse gueule

Kleine Häppchen/Mundbissen verschiedenster Art, die dem Gast während der Zeit gereicht werden, in der er sein Menü auswählt und auf den ersten Gang wartet. Sie dienen zur Einstimmung auf das folgende Menü und sollten mit einem möglichen → Aperitif harmonisieren.

## Amylase

Stärke (Amylum) abbauendes Enzym



## **Amylopektin**

Bestandteil der → Stärke; wasserunlöslich, quillt beim Erwärmen und bindet dabei Wasser

## **Amylose**

Bestandteil der → Stärke; wasserlöslich, bindet Wasser

## **anaerob**

wörtl. nicht sauerstoffbedürftig. Ein Teil der Mikroben benötigt zur Aufrechterhaltung der Lebensvorgänge keinen Sauerstoff; diese bezeichnet man als anaerob. Einige Lebensmittel vergiftende Bakterien zählen zu den → Anaerobiern.

## **Anaerobier**

Mikroben, die ohne Sauerstoff leben können, z. B. Hefe im Stadium der Gärung.

## **anbraten**

kurzes Braten bei starker Wärmeeinwirkung, wobei durch die Bräunung Röststoffe entstehen. Das "Schließen der Poren" ist eine Fehlinterpretation. Der Garverlust hängt nicht von der Art des Anbratens ab.

## **Anfasser, Torchon**

Küchenhandtuch, das längs gefaltet vom Koch zum Anfassen heißer Töpfe und Pfannen wie auch zum Abtrocknen und Abwischen gebraucht wird.

## **Annahmekontrolle**

Kontrolle der Waren bei der Anlieferung. Da gastgewerbliche Betriebe im Allgemeinen den Bestimmungen des HGB unterliegen, sind erkennbare (offene) Mängel unverzüglich und verborgene Mängel innerhalb von sechs Monaten zu rügen. Ansonsten droht Verjährung.

## **Annonceur, Annonceuse**

Person, die Bestellungen aus dem Service an die Küche weitergibt (annonciert).

## **annoncieren, ansagen**

Ausrufen von Bestellungen in der Küche.

## **Anorexie, Appetitlosigkeit, Magersucht**

Das Verlangen auf Nahrungsaufnahme ist herabgesetzt, beruht auf nervösen oder psychischen Störungen. → Appetitzügler

## **anrichten**

Zusammenstellen von Gerichten oder einzelnen Speisekomponenten zu einem servierfähigen Ganzen. Anrichten auf Tellern → Tellerservice, anrichten auf Platten → Plattenservice.

## **anschwenken**

kurzzeitiges Erwärmen bereits gegarter Lebensmittel, um sie auf Verzehreremperatur zu bringen oder den Geschmack zu verbessern (Teigwaren wiedererwärmen, Schwenkkartoffeln).

## **anschwitzen, angehen lassen**

Leichtes Erhitzen von Lebensmitteln unter Fettzugabe mit dem Ziel, Geschmack und Beschaffenheit zu verändern, z. B. Zwiebeln glasig werden zu lassen oder Mehl anschwitzen, um damit Geschmacksstoffe zu erzeugen.

## **anstauben, anstäuben**

An wasserarmes Gargut (angebratene Knochen, Mirepoix) Mehl direkt zugeben und dieses miterhitzen. Bei späterer Zugabe von Flüssigkeit entsteht Bindung.

## **antauen**

Erwärmung der Randschichten gefrosteter Lebensmittel über den Taupunkt, während im Inneren noch Temperaturen unter 0 °C herrschen. Sinnvoll beim Garen von vorgefertigten Einzelportionen in der Pfanne, z. B. panierten Seezungenfilets. Das Produkt ist bereits durch das Antauen beweglich und passt sich dem Pfannenboden an, verliert aber noch keinen Tropfsaft. Nachteilig, wenn das Produkt noch weiter gelagert werden soll, denn durch das erneute Frosten wird die Qualität gemindert.

## **antibakteriell**

gegen Bakterien wirkend

## **Antibiotika**

organische Verbindungen, die Mikroorganismen hemmen oder abtöten. Werden sie in der Tierzucht oder -mast verwendet und vor dem Schlachten nicht rechtzeitig abgesetzt, besteht die Gefahr, dass beim Menschen durch den Verzehr von Restmengen eine Resistenz auftritt.

## **antibiotisch**

dem Wachstum von Mikroben entgegenwirkend. Bestimmte Lebensmittelinhaltsstoffe, wie z. B. Senföle, die in Kohlgemüsen und in Zwiebeln vorkommen, haben diese Eigenschaft.

## **Antioxidantien**

Stoffe, die Lebensmitteln zugesetzt werden, um unerwünschte Veränderungen durch (Luft)sauerstoff zu verhindern, z. B. Ranzigwerden von Fetten oder Braunwerden von hellen Gemüsen und Obst.

## **Antipasti (ital.)**

Vorspeisen

## **antiseptisch**

entzündungshemmend

## **anwirken**

in der Patisserie das Vermengen durch Kneten, z. B. Rohmarzipan mit Puderzucker, Fett mit Mehl für Blätterteig.

## **Aperitif**

appetitanregendes, meist alkoholhaltiges Getränk. Es soll die Magentätigkeit anregen, den Magen "öffnen" und für das spätere Menü vorbereiten.

## **Apfelausstecher**

Gerät zum Entfernen des Kerngehäuses bei Äpfeln

## **Apfelessig**

Gärungsessig, auf der Grundlage von vergorenen Äpfeln. Aromastoffe der Äpfel gehen in den Essig über.

## **Apfelkuchen**

Gebäck mit Äpfeln. Hauptsächlich in zwei Arten: **1.** → Blechkuchen auf der Grundlage von Hefeteig, belegt mit Apfelschnitzen, teilweise mit → Streusel bedeckt. **2.** Kuchen in Form gebacken. Zunächst mit → Mürbeteig ausgelegt, dann mit Dunstäpfeln aufgefüllt und mit Mürbeteig abgedeckt (gedeckter Apfelkuchen).

## **Apfelstrudel**

Strudelteig wird fein ausgerollt/ausgezogen, dann mit Apfelschnitzen und weiteren Zutaten belegt, aufgerollt und gebacken. Man könnte auch sagen eine Roulade aus Strudelteig mit Äpfeln.

## **Appetit (lat. Verlangen)**

Verlangen nach bestimmten Speisen, das durch Reaktionen des Zwischenhirns ausgelöst wird. Appetitanregend wirken z. B. Geruch, Geschmack, Eindrücke auf Auge und Ohr. Appetit ist vom → Hunger nur schwer zu trennen

## **Appetithemmer**

→ Appetitzügler

## **Appetitlosigkeit**

→ Anorexie

## **Appetitzügler**

Arzneimittel zur Verringerung des Appetits mit dem Ziel einer schnellen Gewichtsverringern. Um Nebenwirkungen zu vermeiden, nur unter ärztlicher Kontrolle anzuwenden.

### **Appetizer (engl.-amerik.)**

appetitanregendes Mittel. Kleine Vorspeisen, auch Getränke.

### **aprikotieren**

Gebäckstücke mit heißer Aprikosenkonfitüre überziehen, um der späteren Glasur bessere Haftung und beständigeren Glanz zu verleihen.

### **Arbeitsumsatz**

Energiebedarf für die berufsspezifische Arbeit

### **Aroma (griech. Gewürz)**

1. Gesamteindruck aus Geruch (Nase) und Geschmack (Zunge) beim Verzehr von Lebensmitteln. 2. Nach der Aromenverordnung sind Aromen/Aromastoffe Zubereitungen, die dazu bestimmt sind, Lebensmittel zu aromatisieren.

### **Aromaten**

Gewürzkräuter, im weiteren Sinne Würzmittel aller Art

### **Aromen**

Zubereitungen von Geruchs- und Geschmacksstoffen, die den Lebensmitteln zugesetzt werden.

### **arrosieren (franz.)**

das Begießen mit dem eigenen Bratfett besonders bei größeren Fleischstücken, damit das Austrocknen der Randschichten verhindert wird.

### **Asche**

Rückstand an Mineralstoffen bei der vollständigen Verbrennung. Maß für Mineralstoffgehalt, z. B. bei Mehltypen

### **Aspik**

1. Gallerte/Gelee: Entsteht durch längeres Kochen leimeiweißhaltiger Substanzen (Kalbsfüße, Schwarten). Die Industrie bietet als geschmacksneutrales Produkt → Gelatine an. 2. Erzeugnisse, z. B. aus Fleisch, Fisch, Gemüse, eingebettet in Gelee. → Sülze

### **ätherisch**

Eigenschaft, sich leicht in Luft zu verflüchtigen, z. B. ätherische Öle

### **au four (frz.)**

im Rohr des Ofens gebacken oder überbacken

## **aufbrechen, ausweiden**

in der Jägersprache das Öffnen des Wildes und Entfernen der Innereien

## **aufgehen**

Volumenzunahme bei Gebäck, insbesondere bei Hefeteig während der Gare

## **aufgießen, auffüllen**

1. Zugabe von Flüssigkeit. 2. Kaffeemehl oder Teeblättern heißes Wasser zufügen, darum → Aufgussgetränke

## **Aufgussgetränke**

Getränke, die durch Aufgießen mit kochend heißem Wasser/Milch hergestellt werden wie Kaffee, Tee, Kakao.

## **Auflauf, Soufflé**

1. Massen aus unterschiedlichsten Rohstoffen werden mit Eischnee versetzt und erhitzt. Dabei laufen diese auf, sie soufflieren. Schneller Service ist erforderlich, damit die Masse nicht abkühlt und zusammenfällt. 2. Als Auflauf werden auch Zusammenstellungen unterschiedlichster Art bezeichnet, die mit Eiermilch (Royale) übergossen und gegart werden.

## **Auflaufform**

temperaturbeständige Form aus Keramik, Porzellan oder Glas, die zum Garen der Aufläufe verwendet wird

## **Auflaufkrapfen, Beignets**

Brandmasse mit Teelöffel abstechen und im Fettbad ausbacken

## **Auflaufomelett**

→ Omelette soufflée

## **Auflaufpudding**

Brandmasse wird in Portionsförmchen gefüllt und im Wasserbad stehend im Rohr gegart.

## **aufrahmen**

bei Milch das Aufsteigen der spezifisch leichteren Fett-Teilchen an die Oberfläche. Es bildet sich die Rahmschicht. Gegenmaßnahme: homogenisieren

## **aufschlagen, schlagen**

1. Lebensmittel durch Bearbeitung mit einem Schneebesen vermischen und dabei zugleich voluminöser machen, z. B. Eischnee, Schlagsahne. 2. Bei Saucen Beigabe von Butter unter kräftigem Schlagen → montieren

## **Aufschlammung**

Verteilung kleiner, unlöslicher Teilchen in einer Flüssigkeit.

## **aufschließen**

Schwer lösliche Stoffe in eine Form bringen, die leichter aufgelöst werden kann.

## **Aufschnittmaschine**

Maschine mit verstellbarem Scheibenschneider (drehende Messerscheibe) und beweglichem Schlitten, der das Schneidegut zuführt.

## **Aufschnittmesser**

Spezialmesser mit langer, schmaler Klinge, damit empfindliche Wurstsorten in einem Zug glatt durchgeschnitten werden können.

## **aufstoßen (lassen)**

kurzzeitiges kräftiges Erhitzen. Dabei wallt die Flüssigkeit auf, sie stößt auf.

## **auftauen**

Umkehrung des Gefriervorgangs durch Wärmezufuhr

## **Aufwerten von Speisen**

Bei der Zubereitung von Speisen treten zwangsläufig Verluste an Wirkstoffen auf. Wird diesen entgegengewirkt, spricht man von Aufwerten (der geringerwertig gewordenen Zubereitungen). Das kann geschehen z. B. durch Ergänzung mit Frischgemüsen/Salaten, Frischobst, Kräutern.

## **aufziehen**

Püree oder Sauce mit Sahne oder Butter vermischen

## **ausbacken**

In Fett schwimmend garen, meist goldgelb

## **Ausbackteig**

→ Backteig

## **ausbeinen, entbeinen, auslösen**

Entfernen von Knochen aus rohem oder gekochtem Schlachtfleisch, Geflügel oder Wild. Bei Fischen spricht man von → entgräten.

## **Ausbeinmesser**

Spezialmesser mit mittellanger Klinge zum Freilegen von Knochen (Bein) bei Frischfleisch.

## ausbrechen

1. Entfernen der Knochen bei gegartem Geflügel. 2. Herausnehmen der genießbaren Teile bei gegarten Krebstieren.

## ausbröseln

Formen für Kuchen oder Aufläufe zunächst → ausbuttern, dann zusätzlich mit Bröseln oder Paniermehl ausstreuen, damit sich das Gargut später leichter aus der Form löst.

## Ausbund

Riss (erwünscht) in der Oberseite von Kuchen, die in einer Kastenform gebacken werden.

## ausbuttern, ausfetten

1. Formen für Kuchen oder Aufläufe mit pastösem Fett (Butter, Margarine) ausstreichen, damit sich später das Gargut aus der Form löst. 2. Unerwünschte Veränderung beim Schlagen von Sahne. Bei zu langem Schlagen bricht die Emulsion, Butterstückchen flocken aus.

## ausflocken von Eiweiß

Gerinnselbildung bei koagulierendem Eiweiß

## ausfrieren

→ gefrierkonzentrieren. Auch: Speiseeis (Parfait) im Froster ausfrieren

## ausfüttern

1. Auskleiden von Formen, um der Zubereitung nach dem späteren Stürzen eine geschlossene einheitliche Wandung zu verleihen. So werden → Eisbomben zunächst mit Speiseeis ausgefüttert und erst dann mit Parfaitmasse gefüllt. 2. Becherformen werden mit einer Aspikschicht, die unmittelbar vor dem Stocken ist, ausgefüttert, bevor die eigentliche Füllung hineingegeben wird.

## Ausgezogene

Hefeteiggebäck, das in Fett ausgebacken wird. Dazu wird Hefeteig zu Kugeln geformt und diese werden nach einer Ruhezeit von der Mitte ausgehend dünn ausgezogen. Der dünne Teig in der Mitte bildet im Fettbad eine Blase, die weiß bleibt, während der dickere Rand in das Fett eintaucht und braun wird.

## ausgießen

1. Flüssigkeit aus einem Gefäß gießen. 2. Den Boden einer Platte mit → Aspik bedecken. Das Gelee verbessert den optischen Eindruck und trennt die Lebensmittel vom Metall. 3. Formen mit ... ausgießen, z. B. mit flüssiger Schokolade.

## auskochen

1. Mit Mehl oder Roux gebundene Zubereitungen etwa 20 Min. kochen, damit der Mehlgeschmack verschwindet. 2. Rohstoffe (Fleisch, Knochen, Gräten) auslaugen mit dem

Ziel, die so gewonnene Brühe anderen Zubereitungen zuzuführen.

### **auskristallisieren**

Bei Feuchtigkeitsverlust (austrocknen) kommt es zu einer Konzentration gelöster Stoffe, die dann meist als Kristalle ausscheiden. Zu beobachten z. B. bei Läuterzucker, Vanilleschoten, Marzipan.

### **auslassen, ausbraten**

Fetthaltige Lebensmittel werden zerkleinert und erhitzt mit dem Ziel, das enthaltene Fett zu gewinnen. Z. B. wird Speck klein geschnitten oder durch die grobe Scheibe des → Wolfes gelassen und dann erhitzt. Das verbleibende Bindegewebe bezeichnet man als → Grieben.

### **auslaugen**

Lösliche Bestandteile herausziehen. Meist im negativen Sinne verwendet, z. B. Vitamine und Mineralstoffe werden ausgelaugt.

### **Auslegeteig**

zuckerfreier Mürbeteig mit erhöhtem Fettanteil zum Auslegen von Formen, z. B. für Pasteten oder Timbalen.

### **Ausmahlungsgrad**

prozentuale Ausbeute an Mehl aus dem gereinigten Getreide. Bei Vollkorn 100 %, bei Type 405 ca. 50 %

### **ausnehmen**

Entfernen der Innereien, z. B. bei Geflügel und Fisch

### **ausstechen**

**1.** Fleischstücke, die in einer Sauce gedünstet oder geschmort worden sind, werden mithilfe einer Gabel in ein anderes Geschirr umgesetzt. Später wird die in der Zwischenzeit passierte und vollendete Sauce darüberggeben. Das Verfahren ist dann erforderlich, wenn Fleischstücke unterschiedlicher Größe oder unterschiedlicher Qualität zugleich gegart werden. Durch das Ausstechen kann die Garzeit der einzelnen Stücke variiert werden. **2.** Gebäck oder Gemüse wird mithilfe eines → Ausstechers in die gewünschte Form gebracht.

### **Ausstecher**

Gerät zur Formgebung. **1.** Halbkugelförmiges Gerät, mit dessen Hilfe aus Gemüse oder Kartoffeln Kügelchen gebohrt werden. **2.** Gerät zum Ausstechen von Teig oder Garniermaterial.

### **ausstoßen**

**1.** Bei der Keule das Herauslösen des Röhrenknochens, ohne dabei den Zusammenhalt der Fleischteile zu zerstören. Die Bezeichnung kommt von der stoßenden Bewegung



des Werkzeugs entlang des Knochens. **2.** Trennen des Fells (Decke) vom Wild. Hier stößt die Hand zwischen Muskulatur und Bindegewebe des Fells. **3.** Bei Hefeteig Bearbeitung des aufgegangenen Teiges. Das entstandene Kohlendioxid herausdrücken (ausstoßen), damit eine gleichmäßige Porung entsteht.

### **ausstreichen, ausfetten**

Formen mit pastösem Fett ausstreichen

### **ausstreuen**

Formen, die mit Fett (Butter) ausgestrichen sind, mit Mehl, Zucker oder Bröseln usw. ausstreuen, um damit ein Festbacken von Gebäck an der Form zu verhindern.

### **ausweiden**

Entfernen der Innereien bei Wild

### **ausziehen**

**1.** Strecken eines Teiges zu einer sehr dünnen Schicht, z. B. Strudelteig, Teigplatten für hausgemachte Nudeln. **2.** Formen von Hefeteigkugeln für das Fettgebäck → Ausgezogene.

### **Autoklav**

Gerät zum Sterilisieren bei über 100 °C (meist bei 121 °C) bei Überdruck. Durch die hohe Temperatur werden auch die widerstandsfähigen → Sporen zerstört.

### **Autolyse**

Selbstauf Lösungsvorgänge durch Enzyme, die Reifung (Käsereifung, Fleischreifung) bewirken, aber auch zu Verderb führen (Überreife).

### **Autoxidation**

Oxidationsvorgang, der bei Anwesenheit von (Luft-)sauerstoff bei Zimmertemperatur selbstständig abläuft. Führt bei Fetten zum → Ranzigwerden.

### **Avitaminose**

Unterversorgung mit → Vitaminen

### **a<sub>w</sub>-Wert**

(engl. activity of **w**ater) Messzahl für das freie, ungebundene Wasser in einem Lebensmittel. → Wasseraktivität. Dieser Wasseranteil bestimmt unter anderem die Wachstumsgeschwindigkeit der Mikroben und damit den Verderb.

### **Backerbsen, Profiteroles**

erbsengroße kugelförmige Gebäckstücke aus Brandmasse. Sie dienen als Suppeneinlage.

## Backformen

Formen zur Aufnahme von Rührmassen

## Backhendl (Wiener)

Halbierte Hähnchen oder Teile (Keulen) werden paniert und in Fett schwimmend gebacken.

## Backpulver

Teiglockerungsmittel, das bei gleichzeitiger Einwirkung von Feuchtigkeit und Wärme Kohlendioxid abgibt. Dieses lockert das Gebäck.

## Backteig (Pâte à frire)

dünnflüssiger Teig aus Mehl, Flüssigkeit (Milch, Bier, Wein), Ei, etwas Öl und Eischnee. Er dient als Umhüllung für Fleisch, Fisch, Gemüse oder Obst und verleiht dem Gargut beim Ausbacken in Fett schwimmend eine knusprige Umhüllung.

## Backtrennpapier

beschichtetes Papier, mit dem Backbleche belegt werden. Die Beschichtung verhindert das Anbacken. Befetten der Backbleche wird damit überflüssig.

## Bain-marie, Wasserbad

1. Warmhaltebecken mit heißem Wasser gefüllt, in dem fertig zubereitete Speisen (Suppen, Saucen) zur Ausgabe bereitgehalten werden. 2. Geschirre (Töpfe, Norm-Einsätze), die zum Vorrätighalten der Zubereitungen in das Wasserbad eingesetzt werden.

## Baiser, Merinque, Meringe

Schaumgebäck aus Eischnee und Zucker. → Baisermasse

## Baisermasse

Eiklar wird zu Eischnee geschlagen, Zucker (auch Puderzucker, oder zum → Kettenflug gekochter Zucker) wird zugefügt. Die Masse wird 1. auf Pergamentpapier gespritzt und bei ca. 140 °C getrocknet oder ist 2. Bestandteil von Eiszubereitungen oder italienischer Buttercreme.

## bakteriostatisch

bakterienhemmend, die Vermehrung von Bakterien verhindernd

## bakterizid

bakterientötend

## Ballaststoffe

unverdauliche Bestandteile pflanzlicher Nahrung. Dazu zählen vorwiegend Cellulose, Hemicellulose und Pektin. Ballaststoffe wirken anregend auf die Verdauung, geben ein

Sättigungsgefühl, ohne Energie zu liefern. Man kann die Ballaststoffe nach ihrer ernährungsphysiologischen Wirkung weiter unterteilen in → Füllstoffe und → Quellstoffe.

## **Ballen**

→ Zuckerkochgrade

## **Ballotine**

Geflügelkeulen werden in rohem Zustand hohl ausgelöst, mit Farce gefüllt und gegart. Man reicht sie kalt oder warm. → Galantine

## **Barbecue (von indianisch barbacao = gebratenes Tier)**

am Rost gebratenes Fleisch

## **Barde**

dünne Speckscheibe zum Umhüllen des zu bratenden Geflügels oder Fleisches. → bardieren

## **bardieren (frz. barder)**

Umwickeln oder Belegen von magerem Fleisch mit Speckscheiben → Barden. Angewandt vor allem bei Wildgeflügel und Geflügel. Wegen der beim Bardieren unverletzten Fleischstruktur ist der Saftverlust geringer als beim Spicken. Darum wird heute vielfach das Bardieren dem Spicken vorgezogen.

## **Baron**

Rücken und beide Keulen vom Lamm im Ganzen gebraten, wird meist vor den Gästen tranchiert.

## **Barquette**

Blätterteigpastetchen in Schiffchenform

## **Bärtchen**

Kiemenrand bei Austern

## **Batterie**

zusammengehörender Satz von Gefäßen, die sich in der Größe unterscheiden, z. B. bei Schüsseln, Kasserollen

## **Bauernart**

Schnittart → paysanne

## **Baumé, (° Bé)**

Messzahl, mit der die Dichte einer Flüssigkeit gemessen wird, hier vorwiegend die Zuckerkonzentration in einer Lösung. Von Bedeutung bei der Herstellung von Speiseeis aus frischen Früchten, deren Zuckergehalt unterschiedlich ist. Nachdem der Zuckerge-

halt die Festigkeit des Speiseeises beeinflusst, ist ein Ausgleich des Zuckergehaltes durch Zugabe von → Läuterzucker erforderlich. Eine Senkspindel, die → Zuckerwaage, misst die Dichte nach ° Bé.

### **Bausteine der Nährstoffe**

Kleinste, durch den Darm in die Blut- oder Lymphbahn dringende Bestandteile der einzelnen → Nährstoffe.

### **Baustoffe**

die dem Aufbau und Erhalt der Körpersubstanz dienenden Nährstoffe. Dazu zählen vorwiegend Eiweiß und Mineralstoffe.

### **Bayerische Creme**

Sahnecreme, bestehend aus geschlagener Sahne, einem Fond aus Ei, Zucker und geschmackgebenden Zutaten. Gelatine dient der zusätzlichen Bindung.

### **Bayerisch-Kraut**

Weißkohl geschnitten und gedünstet mit Speck und Zwiebeln; meist gewürzt mit Kümmel, Salz, Pfeffer und Zucker.

### **BE**

→ Broteinheit

### **Bé**

Abkürzung für → Baumé-Grad

### **Béarner Sauce**

aufgeschlagene Sauce auf der Grundlage von Butter und Eigelb. Gleiches Herstellungsverfahren wie bei → holländischer Sauce, doch wird voraus eine Reduktion hergestellt aus Schalotten, Estragon, Pfeffer und Weißwein. 1847 kreiert von Collinet zu Ehren von König Heinrich IV, genannt "der Béarnais".

### **Béchamelsauce**

Weißer Grundsauce bestehend aus heller → Roux, die mit Milch und/oder Kalbsbrühe aufgegossen wird.

Angeblich ist Lois de Bechamel (eigentlich Béchameil) der Erfinder dieser Sauce. Sie war jedoch schon vor seiner Zeit bekannt.

### **Bedarfsgegenstände**

Im Sinne des Lebensmittelrechts sind das alle Gegenstände, die bestimmungsgemäß bei der Herstellung, bei der Behandlung, beim Inverkehrbringen und beim Verzehr von Lebensmitteln verwendet werden oder dabei mit diesen in Berührung kommen oder auf sie einwirken.