

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 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, Schwenkartoffeln).

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 gefrorener 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 Einfrieren 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 darübergegeben. 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_w-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.