















Fachausdrücke






In diesem Arbeitsblatt sind die Fachausdrücke nach den Lehreinheiten oder Themen geordnet.


Entscheidend ist, dass die Ausdrücke nicht stur auswendig gelernt, sondern verstanden werden. Die schneidearten entnehmt den gesonderten Arbeitsblatt. [Schneidearten](#)

Fachausdruck	Übersetzung	Beispiele
<p>Potage</p> 	<p>Suppe Dazu gehören alle Suppen, sowohl klare als auch gebundene!</p>	<p>3 Beispiele</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Mise en place</p> 	<p>bereitlegen bereitstellen</p>	<p>3 Beispiele</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Blanchieren</p> 	<p>Vorkochen Kochgut in kochendes Wasser einlegen einmal aufkochen, lassen danach abfrischen. Aber auch Pommes frites in heißem Fett vorbacken, nennt man blanchieren.</p>	<p>Was kann blanchiert werden? 3 Beispiele:</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Abfrischen</p> 	<p>Mit reichlich kaltem Wasser oder Eiswasser abkühlen</p>	<p>Anwendungen?</p> <p>.....</p> <p>.....</p>



<p>Abatis</p> 	<p>Geflügelklein, Kopf, Hals, Leber, Magen und Kamm des Geflügels.</p>	<p>Zu verwenden wofür?</p> <p>.....</p>
<p>Karkasse</p> 	<p>Gerippe von Fisch oder Geflügel</p>	<p>Zu verwenden wofür?</p> <p>.....</p>
<p>Degraissieren</p> 	<p>Abfetten, Abschäumen</p>	<p>Wozu?</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Bouquet garni</p> 	<p>Kräutersträußchen Für Suppen und Saucen</p>	<p>Kann bestehen aus:</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Aromaten</p> 	<p>Aromaträger, wie Gewürze und Wurzelgemüse</p>	<p>3 Beispiele</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Etamin</p> 	<p>Leinentuch zum Abseihen von Suppen und Saucen.</p>	<p>Beispiele</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Pochieren</p> 	<p>Unter den Siedepunkt garziehen lassen.</p>	<p>Für</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Sautieren</p> 	<p>In der Pfanne oder Sauteuse schwingend (schwenkend) rösten</p>	<p>was?</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

<p>Anschwitzen</p> 	<p>Rösten ohne, dass das Röstgut Farbe annimmt.</p>	<p>3 Beispiele, was uns wozu?</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Roux blanc</p> 	<p>Einmach, hell: Butter in kalten Topf geben, schmelzen, Mehl einstreuen, einmal aufschäumen, am Herdrand kurz überkühlen.</p>	<p>Für</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Potage velouté</p> 	<p>Einmachsuppe</p>	<p>3 Beispiele</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Montieren</p> 	<p>Vollenden mit eiskalten Butterflocken</p>	<p>Wozu?</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Legieren</p> 	<p>Suppen oder Saucen mit Eidottern und Obers vollenden.</p>	<p>Was muss beachtet werden?</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Liaison</p> 	<p>Eidotter-Obersmischung zum Legieren, Diese Mischung muss vor dem Einrühren erwärmt werden.</p>	<p>wie?</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Arosieren</p> 	<p>Braten mit dem ausgetretenen Bratensaft und Fett laufend übergießen.</p>	<p>Ab wann und in welchen Abständen?</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>




<p>Mirepoix</p> 	<p>Röstgemüse: Sollte etwa eine Seitenlänge von 2 cm haben und so geschnitten sein, dass es beim Rösten im Topf rollt, damit das Gemüse von allen Seiten angeröstet werden kann.</p>	<p>Welches Gemüse wird Mirepoix geschnitten?</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Tomatisieren</p> 	<p>Tomatenmark beigeben</p>	<p>Wozu?</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Deglacieren</p> 	<p>Ablöschen dies kann mit Wein, div. Spirituosen oder mit Wasser geschehen. Mit dem Deglacieren lösen sich die Röststoffe vom Boden des Topfes.</p>	<p>Beispiele</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Umstechen</p> 	<p>Fleischstücke aus dem Saft oder der Sauce heben, um die Sauce zu passieren</p>	<p>Beispiele</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Reduzieren</p> 	<p>Einkochen lassen, damit Flüssigkeit verdampft und die Sauce kompakter wird.</p>	<p>Beispiele</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

<p>Montieren</p> 	<p>Vollenden mit eiskalten Butterflocken</p>	<p>Wozu?</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Nappieren</p> 	<p>Mit Sauce überziehen</p>	<p>Beispiele</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>En Part</p> 	<p>Nicht am Hauptspeisenteller, sondern extra in einem anderen Geschirr angerichtet.</p>	<p>Beispiele</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Escalope</p> 	<p>Schnitte vom rohen Fleisch</p>	<p>3 Beispiele für passende Speisen</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Tranche</p> 	<p>Schnitte vom gegarten Fleisch</p>	<p>3 Beispiele für passende Speisen</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Schröpfen</p> 	<p>Das Einschneiden der Schwarte beim Schweinebraten</p>	<p>Wird wie gemacht?</p> <p>.....</p> <p>.....</p>







<p>Parieren</p> 	<p>Fleisch zuputzen, Flachsen und Sehnen entfernen.</p>	<p>Beispiele</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Parüren</p> 	<p>Fleischanschnitte: Flachsen und Sehnen</p>	<p>Werden wofür verwendet?</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Bridieren</p> 	<p>Das Formen Fleisch und vor allem Geflügel mit Hilfe von Küchengarn. Das Bridieren wird vor der Zubereitung durchgeführt. Bei Geflügel bindet man die Flügel und Keulen am Corpus fest, damit alle Teile bei der Zubereitung (Braten, Grillen) dieselbe Garzeit haben.</p>	<p>3 Beispiele für passende Speisen</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Bardieren</p> 	<p>Mageres Fleisch, besonders von Wild und Wildgeflügel, wird mit Scheiben von frischem Speck belegt oder umwickelt, um das Austrocknen beim Braten zu verhindern.</p>	<p>3 Beispiele für passende Speisen</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Lardieren</p> 	<p>Spicken, in erster Linie mit einer Spicknadel mageres Fleisch mit Speckstreifen spicken um ein Austrocknen zu verhindern.</p>	<p>Beispiele für passende Speisen</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Tournieren</p> 	<p>Kartoffeln oder Gemüse in eine Olivenartige Form schneiden.</p>	<p>Wozu?</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

<p>Tomate Concasser</p> 	<p>Kleine Würfel von geschälten und entkernten Tomaten</p>	<p>Wozu?</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Aprikotieren</p> 	<p>das Bestreichen von noch backofenwarmen Obstkuchen, Germ- und Plundergebäck mit Marillen(Aprikosen) marmelade.</p>	<p>was?</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Zitronenzeste</p> 	<p>Abgeriebene Schale von der Zitrone. Zesten werden auch die abgeriebene Schale von anderen Zitrusfrüchten genannt: z.B. Orangenzesten</p>	<p>Für</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

Einteilung der klaren Suppen		
<p>Bouillon blanc</p> 	<p>Heller Knochensud (Fond) Wird wie klare Suppen, allerdings ohne Fleisch zubereitet - dient in erster Linie zum Aufgießen.</p>	<p>3 Beispiele</p> <p>Kalbsfond.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Bouillon</p> 	<p>Echte Rindsuppe muss mit Rindfleisch zubereitet werden.</p>	
<p>Consommé</p> 	<p>Kraftbrühe In der Rindsuppe wird faschiertes Rindfleisch, faschiertes Wurzelgemüse mit Eiklar ausgekocht.</p>	<p>Der Vollständigkeit halber hier angeführt. - Wird erst im 2. Semester unterrichtet.</p>
Einteilung der weißen Grundsaucen		
Lernunterlage		
<p>Sauce velouté</p> 	<p>Einmachsauce:</p> <p>Sauce velouté de veau (Kalb) Sauce velouté de poisson (Fisch) Sauce velouté de volaille (Geflügel)</p>	<p>wie?</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Sauce allemande</p> 	<p>Legierte oder montierte Sauce velouté de veau (Kalbseinmachsauce)</p>	<p>Nenne Speisen dazu</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Sauce suprême</p> 	<p>Legierte oder montierte Sauce velouté de volaille (Geflügeleinmachsauce)</p>	<p>Nenne Speisen dazu</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Sauce vin blanc</p> 	<p>Legierte oder montierte Sauce velouté de poisson (Fischeinmachsauce)</p>	<p>Nenne Speisen dazu</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Sauce Béchamel</p> 	<p>Milcheinmachsauce: Für ½ Liter Milch 40- 50g Butter 40- 50g Mehl passende Aromaten</p>	<p>Wozu?</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

Einteilung der braunen Grundsauces		
<p>Remouillage</p> 	<p>Die ausgekochten Knochen vom braunen Kalbsfond werden noch einmal mit Wasser zugestellt und ausgekocht. Parüren und Gemüseanschnitte werden ebenfalls beigegeben. In der Praxis nennt man dies oft Grand Jus.</p>	<p>Wozu?</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Grand jus</p> 	<p>Zubereitung wie brauner Fond, wird mit Wasser aufgegossen. In der Praxis ist dies jedoch zumeist der braune Fond und wird auch als Jus bezeichnet..</p>	<p>Wozu?</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Brauner Fond</p> 	<p>Die Knochen, das Mirepoix usw. werden mit grand jus oder Remouillage aufgegossen. In der Praxis wird diese Abstufung jedoch nicht allzu genau genommen.</p>	<p>Wozu?</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Glace de viande</p> 	<p>Fleischglace, Der Braune Fond wird auf ein Viertel seiner Menge sirupartig reduziert.</p>	<p>Wozu?</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Jus, Bratensaft</p> 	<p>Röststoffe, die sich beim Braten von großen Fleischstücken am Pfannenboden angelegt haben werden aufgegossen und reduziert. Bratensaft ist zum Unterschied vom Fond Fett und konzentriert.</p>	<p>Wozu?</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Demi Glace</p> 	<p>Kräftige, gebundene braune Grundsauce. Entsteht beim zumeist Braundünsten von Rindfleisch durch das nochmalige ansetzen wie beim braunen Fond.</p>	<p>Wozu?</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

Küchengeschirr der ersten Lehreinheiten:

<p>Batterie</p> 	<p>Das „schwarze“ Geschirr</p>	<p>Beispiele: z.B. Sauteuse= Stielkasserolle mit abgeschrägtem Rand</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Kasserolle</p> 	<p>Flacher Topf (Reindl)</p>	<p>Geeignet für</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Sauteuse</p> 	<p>Stielkasserolle mit abgeschrägtem Rand</p>	<p>Geeignet für</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Marmite</p> 	<p>Hoher Suppentopf</p>	<p>Geeignet für</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Dariolform</p> 	<p>Runde hohe konische Portionsform (Metallbecher) zur Herstellung von Puddings, Flans usw.</p>	<p>Einige Speisen?</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Bain Marie</p> 	<p>(frz: Bad der Marie, Wasserbad) ist ein Küchengerät zum Warmhalten von Speisen.</p>	<p>Geeignet für</p> <p>.....</p> <p>.....</p>