



Co-funded by  
the European Union



"Deaf Chefs Learning the World Cuisine" is licensed  
under a Creative Commons Attribution-  
NonCommercial 4.0 International License.

# Grundtechniken der Küche

## EINHEIT 4





Co-funded by  
the European Union



Co-funded by  
the European Union

"Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them."

"Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden."



CC BY-NC-SA 4.0 DEED

Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International

This document was created as free learning and teaching material (Open Educational Resource) and is licensed under Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>



*Deaf Chefs*  
Learning The World Cuisine  
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650  
[www.silentchefs.org](http://www.silentchefs.org)



Co-funded by  
the European Union

## EINHEIT 4

# Grundtechniken der Küche

---

### Themen

- 4.1. Grundtechniken der Küche
- 4.2. Grundlegende Schneide-Techniken
- 4.3. Grundlegende Kochtechniken
- 4.4. Bestimmen von Portionen





## 4.1. Grundtechniken der Küche

Für die Herstellung der Speisen gemäss des geplanten Menüs sind verschiedene Vorarbeiten nötig. Die Auswahl der geeigneten Geräte für die Herstellung, das Schneiden, Zerkleinern und die Wahl geeigneter Kochmethoden.

Garverfahren spielen eine wichtige Rolle bei der Vorbereitung der Speisen für die Präsentation. Die Komponenten einer verzehrfertigen Speise durchlaufen viele Prozesse wie Schälen, Schneiden, Schneiden usw. Bei der Arbeit in der Küche ist es unerlässlich planvoll und systematisch vorzugehen, indem man die Methoden, die vorher festgelegt wurden, exakt umsetzt.

Alle Vorbereitungen für die Gestaltung des Arbeitsbereichs in der Küche und vor dem Kochen werden im Französischen "mise en place" genannt. "Mise en place", was so viel bedeutet wie "Vorbereiten", sorgt dafür, dass die Speisen pünktlich und schmackhaft zubereitet werden.

### Vorbereiten

Sie umfasst den Prozess des Abmessens, Sortierens, Waschens und Umfüllens der Lebensmittel in geeignete Behälter zum Zerkleinern.

Einige der grundlegenden Begriffe, die bei der Vorbereitung verwendet werden, sind internationale Begriffe, die Küchenmitarbeiter kennen sollten. Einige dieser Begriffe sind:

### Gastronorm

In der Küche werden Behälter mit unterschiedlicher Tiefe und Größe verwendet. Diese Behälter, auch Wannen genannt, werden nach internationalen Normen hergestellt und ihre Maße werden von den Herstellern von Großküchengeräten übernommen. Diese Behälter passen in andere Küchengeräte (Kühlschränke, Öfen, Wagen usw.) und sind darauf genormt.

### Schneidebretter

Die Wahl des richtigen Schneidebretts ist der Schritt vor dem "Schneiden und Kochen", und das Material der Schneidebretter kann unterschiedlich sein. Die Schneidebretter müssen jedoch Spülmaschinenfest, hygienisch im Sinne der Vorschriften und für die Verwendung von Desinfektionsmitteln geeignet sein. Aus diesem Grund werden Schneidebretter aus Holz in Küchen nicht bevorzugt, da sie sich nicht gut



Co-funded by  
the European Union

für Wasch-, Spül- und Sterilisationsprozesse eignen.

Ein weiterer wichtiger Punkt ist, dass jedes Schneidebrett nur für eine bestimmte Art von Lebensmitteln zum Schneiden verwendet werden sollte. Bei dieser Methode, die angewandt wird, um die Kontamination mit gesundheitsschädlichen Mikroorganismen zu verhindern, wird die notwendige Unterscheidung durch die Verwendung von Farbcodes vorgenommen. Die Verwendung von Farbcodes ist eine Methode, die nicht nur für Schneidebretter, sondern auch für Messer verwendet werden.

Übliche Farbcodes für Schneidebretter und Messer bei der Vor-/Zubereitung von:

- Weiss: Milch- und Molkereiprodukten
- Grün: Früchte und Gemüse
- Blau: Fisch- und Meeresfrüchte
- Gelb: Geflügel – Fleisch
- Rot: Rotes Fleisch z.B. Rind
- Braun: Backwaren

### Basis Küchenmesser

Küchenmitarbeiter benötigen Küchenmesser aus guter Qualität, scharfe Messer mit der richtigen Größe und Form. Da jedes Messer eine bestimmte Aufgabe besitzt, variieren die Größen je nach Einsatzflexibilität und Fähigkeiten des Benutzers. Neben Messern zum Schneiden und Schneiden, gibt es eine breite Palette und Hilfsmittel, die in der Küche benutzt werden und jeder Koch sollte seine eigenen Messer und diverse Hilfsmittel verwenden.



Was ist bei der Auswahl und Pflege von Messern zu beachten?

- Es sollte eine gute Qualität der Klinge gekauft werden (empfehlen Marken-Qualität)
- Sie sollten scharf sein, stabil und rostbeständig.
- Der Griff des Messers sollte die richtige Größe und das richtige Gewicht für die Hand der Person haben, die es benutzt.
- Die Messer sollten in Schachteln oder Etuis aufbewahrt werden.
- Messer sollten nicht in die Spülmaschine gegeben werden. Geschirrspülmaschinen verkürzen die Lebensdauer der Klinge.
- Nach dem Waschen der Messer mit Seifenwasser sollten sie nicht nass bleiben, sondern mit einem Papiertuch abgetrocknet werden.
- Um zu verhindern, dass sich die Klingen verbiegen und stumpf werden, sollten keine harten Gegenstände geschnitten werden und das Schneiden auf einer geeigneten Unterlage erfolgen.
- Für einen Küchenanfänger reichen einige wenige grundlegenden Küchenmessertypen wie folgt aus:



**Deaf Chefs**  
Learning The World Cuisine  
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650  
[www.silentchefs.org](http://www.silentchefs.org)



- Kochmesser
- Gemüsemesser
- Schlachtermesser
- Filetirmesser
- Officemesser
- Schlagmesser
- Der Wetzstahl ist ebenfalls ein wesentlicher Bestandteil

von Messersets, er wird verwendet, um die Messer scharf zu halten und gut zu funktionieren.

## 4.2. Grundlegende Techniken des Schneiden

Nachdem die notwendigen Vorbereitungen getroffen wurden, beginnt der Schneidevorgang. Die richtige und bequeme Haltung der Klinge macht das Schneiden einfacher und sicherer. Für ein sicheres Schneiden sollte das Messer mit Daumen und Zeigefinger an der Stelle gegriffen werden, an der der Griffteil des Messers auf das Metall trifft. Ein weiterer wichtiger Punkt, der bei dieser Griffart zu beachten ist, der den Köchen Komfort und Kontrolle bietet, ist, dass die Fingerspitzen, die das zu schneidende Material halten, umgedreht werden, um sie vor dem Messer zu schützen. Beim Schneiden auf diese Weise sollte das Messer an den Fingerknöcheln anliegen, damit die Klinge das Produkt schneiden kann und die Schnittbreite sollte angepasst werden. Da die Schnittstärke jedes Materials unterschiedlich ist, ist auch die Schwingung des Messers in der Hand unterschiedlich sein.

Es sollten verschiedene Zerkleinerungsmethoden verwendet werden, da die Kochzeit, die Größe, die Verwendung und der Verwendungszweck der einzelnen Materialien unterschiedlich sind. Die Formen durch die Schreinerei sind durch internationale Normen festgelegt und die Bezeichnungen für die Schnittformen sind weltweit gleichlautend.

**Julienne:** Julienne, Allumette oder französischer Schnitt ist eine kulinarische Messerschneidetechnik Schnitttechnik, bei der das Lebensmittel in lange, dünne Streifen geschnitten wird, ähnlich wie Streichhölzer. Sie kann bei fast allen Gemüsesorten und einigen Obstsorten angewandt werden. Nach dem Schneiden des Gemüses in Längen zwischen 3-5 cm Länge und 1,5-3 mm Seitenlänge, kann das in Julienne geschnittene Gemüse in eine Consommé (klare) Suppe, Gemüsesuppen oder als Tellerdekoration verwendet werden.

**Brunoise:** Sie wird hergestellt, indem die Julienne-Form in Würfel geschnitten und weniger als 1,50 mm geschnitten und fein gehackt wird. Wenn die Julienne nicht richtig gehackt wurden, kann auch die Brunoise



Co-funded by  
the European Union

nicht richtig gehackt werden. Es muss darauf geachtet werden, dass alle gehackten Stücke die gleiche Größe haben. Brunoise-Gemüse kann gekocht oder roh verwendet werden, aber auch in Consommés (Suppen), bei kalten Buffets zur Dekoration von kalten Fleischgerichten und/oder zur Dekoration von Fischgerichten. Es ist die am häufigsten verwendete Schneidart als Vorbereitung bei der Zubereitung von Gerichten.

**Jardiniere:** Brunoise ist eine etwas gröbere Form des Schneidens. Diese Form wird für Beilagen, Salate, verschiedene Gemüse- und Fleischgerichte verwendet. Im Englischen wird sie auch "small dice" genannt. Bei dieser Art des Schneidens variiert die Größe der einzelnen Stücke je nach Gericht unterschiedlich, sollte aber zwischen 3-6 mm betragen.

**Macedoine:** Es handelt sich um eine etwas größere Form der Jardinière mit einer Größe von zwischen 6-9 mm. Sieben oder acht davon sind groß genug, um in einen Esslöffel zu passen. Im Englischen wird er "medium dice" genannt. Wenn man sie in 2 cm große Würfel geschnitten wird, nennt man es "große Würfel".

**Paysanne:** Es ist eine viereckige Schneidemethode und alle Arten von Gemüsesorten können auf diese Weise gehackt werden. Es besteht aus Quadraten, die 1x1 cm breit und 1 mm dick sind.

**Matignon:** Paysanne-Schneiden wird Matignon genannt, wenn es willkürlich gehackt wird. Es wird für die Zubereitung verschiedener Gerichte verwendet. Es wird verwendet für Beilagen, Gemüsegerichten und Gemüsesuppen, die püriert oder zerdrückt werden.

**Batonet:** Es handelt sich um eine andere Art von Schneiden in Form eines rechteckigen Prismas mit einer Größe von 6x6 mm und 5-6 cm. Kartoffeln, Karotten und Sellerie können mit dieser Methode zerkleinert werden. Es wird für die Zubereitung von verschiedenen Garnierungen und Dekorationen verwendet.

**Vichy:** Es handelt sich um eine kreisförmige Form des Schneidens, und die geschnittenen Stücke sind 3 mm dick. Es wird für verschiedene Dekorationen und als Beilage verwendet.

**Chiffonade:** Dies ist im Allgemeinen eine Methode zum Schneiden des Gemüses mit grünen Blättern. Es ist eine Schnitttechnik, bei der die Blätter aufeinandergelegt werden. Die Blätter werden zu einer festen Rolle geformt und dann fein gehackt.

**Mire Poix:** Die geschnittenen Stücke im Mire Poix, ist auch bekannt als die Mischung, die zubereitet wird, um den Gerichten Geschmack zu



**Deaf Chefs**  
Learning The World Cuisine  
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650  
[www.silentchefs.org](http://www.silentchefs.org)



verleihen. Es sollte die Form von Würfeln haben oder nahe am Würfel. Es ist die Art, wie man Wurzelgemüse, Gemüse und Fleisch schneidet.

Obwohl es verschiedene Gruppierungen im Mirepoix gibt, das als Würzmischung zubereitet wird, kann es auch aus Zwiebeln, Sellerie, Sellerieschalen, Lauch und Lorbeerblättern hergestellt werden. Verschiedene Gewürze (z.B. Thymian, Knoblauch, Nelken) werden diesen Grundmischungen hinzugefügt zur Zubereitung einiger Fleischgerichte und Soßen.

### 4.3. Grundlegende Kochtechniken

Die sich schnell verändernden technologischen Möglichkeiten von heute haben auch die die Entwicklung von Kochtechniken und führten zur Entstehung von innovativen und kreativen Anwendungen. Geräte, die mit Elektrizität arbeiten, verbesserten auch die Produktions-, Zubereitungs-, Koch-, Kühl- und Aufwärmverfahren. So wurde auch die Haltbarkeit von Lebensmitteln verlängert.

Andere Konzepte des Kochens

**Gerinnung:** Es handelt sich um die Verdickung von Flüssigkeiten durch Verlust ihrer Fließfähigkeit. (Der Fall der Gerinnung von Produkten, die Joghurt, Molke usw. enthalten)

**Karamellisierung:** Ein Prozess, bei dem die Produkte, die Kohlenhydrate und Zucker enthalten, unter großer Hitze ihre Farbe verändern (Bräunung von Zucker durch Erhitzen in einer Pfanne). Da jedes Lebensmittel unterschiedliche Bestandteile enthält (Eiweiß, Wasser, Kohlenhydrate, Öl, Mineralstoffe, Vitamine usw.) enthält, muss es einem separaten Garprozess unterzogen werden. Die zu berücksichtigenden Elemente, je nach dem Inhalt der Lebensmittel, sind.

**Wasser:** Wasser, das in fester, flüssiger Form und als Dampf vorliegen kann, ist in unterschiedlichen Anteilen in jedem Lebensmittel vorhanden. Wasser fungiert als Träger für viele Nährstoffe und Geschmacksstoffe. Wenn das Wasser in den Lebensmitteln verloren geht, trocknen sie aus, während Vitamine und Mineralstoffe lösen sich während des Kochens im Wasser und vermischen sich mit dem Wasser.

**Mineralien, Vitamine:** Es ist bekannt, dass die meisten der wasserlöslichen Vitamine wie die B- und C-Vitamine, in das Kochwasser der Lebensmittel übergehen. Deshalb sollte das Kochwasser der Lebensmittel verwendet werden. In Fällen, in denen Kochwasser nicht bevorzugt wird, sollte die Dampfgarmethode verwendet werden. Bei







Co-funded by  
the European Union

Dampfgarverfahren bleiben die Mineralstoffe und Vitamine in den Lebensmitteln erhalten.

**Proteine:** Proteine, die unter geeigneten Kochbedingungen gegart werden, werden leichter verdaut, jedoch das Überkochen von Lebensmitteln führt zu Proteinverlusten. Wenn Fleisch beispielsweise bei sehr hohen Temperaturen gegart wird, kommt es zu Verbrennungen an der Oberfläche des Fleisches. Zum einen wird die Eiweißmenge an der Oberfläche des Fleisches durch diese negative Situation beeinträchtigt, während Eiweißverluste im Inneren des Fleisches auftreten.

Ähnlich verhält es sich mit überkochten Eiern: Durch das Überkochen verfestigt sich das Eiweiß im Ei und macht es schwer verdaulich. Die Eier verfärben sich dunkel (blau.schwarz). Ähnlich verhält es sich mit dem Eiweißverlust bei getrockneten Hülsenfrüchten.

**Kohlenhydrate:** Die Wirkung des Kochens auf Kohlenhydrate ist anders als bei Proteinen. Die schmelzenden und erweichenden Eigenschaften der Kohlenhydrate ermöglichen, dass sie durch Kochen leichter verdaut werden.

**Öle:** Öle werden nicht speziell gekocht, obwohl Öle zum Kochen verwendet werden. Sie setzen bei hohen Temperaturen giftige Bestandteile frei und deshalb ist es notwendig und gesund, die Öle zu verwenden, ohne sie zu verbrennen.

### Kochmethoden

Trotz der langen historischen Entwicklung des Kochens basieren die heutigen Kochmethoden auf den grundlegenden Techniken, die von den Naturvölkern verwendet wurden. Kochtechniken, die sich im Wesentlichen in Trockenkochen und Wasserkochen unterteilen, unterscheiden sich mit dem Fortschritt der Technik.

### Garen in Wasser

- Vorblanchieren
- Pochieren
- Kochen (kochen-simmern)
- Garen auf kleiner Flamme und mit wenig Wasser (dünsten)
- Garen im eigenen Saft (Schmoren)
- Garen im Dampf (Dämpfen)



Deaf Chefs  
Learning The World Cuisine  
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650  
www.silentchefs.org



### Trockenhitze-Garmethoden

- Grillen-Bräunen
- Braten
- Backen
- Sautieren
- Frittieren in Öl / Friteuse

### Andere Methoden

- Mikrowelle
- Konvektomat
- Vakuumgaren
- Niedertemperaturgaren

**Garen in Wasser** - Es ist eine einfachere Methode als andere Kochmethoden. Die Menge der zu garenden Lebensmittel, das zu verwendende Gefäß und die Wassermenge sind wichtige Faktoren, die zu berücksichtigen sind. Bei dieser Garmethode werden die Speisen nicht nur mit Wasser, sondern auch in Soßen gegart. Es ist eine gesündere Methode als Methoden wie Braten und Frittieren in Öl. Nachdem das Wasser den Koch-Siedepunkt erreicht hat, sollte die Hitze gemildert werden. Es sollte nicht vergessen werden, dass die Vitamine und Mineralien der Lebensmittel in dieses Wasser übergehen und daher nicht verschwendet werden sollten.

**Vorbrühen (Blanchieren)** - Bei dieser Methode wird rohes Gemüse oder Fleisch direkt in kochendes Wasser getaucht und wieder herausgenommen, wobei die Temperatur des Wassers etwa 100 °C betragen soll. Das Ziel ist es, die Farbe des Gemüses zu erhalten und das Blut und den Schmutz des Fleisches zu entfernen. Diese Methode bewahrt die nährhaften Teile des Gemüses und stärkt die Textur des Gemüses und entfernt unerwünschte bittere Aromen aus den Lebensmitteln.

**Pochieren** - Es handelt sich um eine Garmethode, die bei 71-82 °C in einer Flüssigkeit unter Kontrolle der Temperatur. Diese Methode wird für Lebensmittel verwendet, die beim Kochen verderben, wenn sie gekocht werden. Die Wassermenge sollte nicht zu groß sein. Nachdem das Wasser den Siedepunkt erreicht hat, sollte die Temperatur des Ofens/Kochers gesenkt werden.

**Kochen (Boiling/Simmering)** - Die Zutaten werden in Wasser gekocht oder gegart, indem sie in kochendes Wasser von 100°C geworfen



Co-funded by  
the European Union

werden. Das Kochen kann mit kochendem Wasser erfolgen oder indem mit kaltem Wasser beginnen (kaltes Wasser wird in den Topf gegeben und die Lebensmittel ohne zu warten in das Essen gegeben).

**Braten auf kleiner Flamme** - Bei dieser Methode wird das Kochgut auf kleiner Flamme gegart, indem man sie ihren eigenen Saft abgeben lässt oder sehr wenig Wasser hinzufügt. Das Garen erfolgt auch durch Zugabe einer kleinen Menge Wasser oder Brühe zu Speisen, die zuvor bei hohen Temperaturen sautiert und gebraten wurden. Auch verschiedene Soßen und Brühen werden mit dieser Methode zubereitet. Bei dieser Garmethode ist darauf zu achten, mit wenig Wasser zu beginnen und genau zu bestimmen, welche Art von Kochwasser für das Essen verwendet wird. Meistens wird normales Wasser verwendet, aber auch Fleisch-, Fisch- und Hühnersäfte.

**Dünsten (Dämpfen)** - Bei dieser Methode werden die Lebensmittel durch Dämpfen gegart und es wird sichergestellt, dass ihr Nährwert und die einzigartigen Farben erhalten bleiben. Es ist eine immer weiter verbreitete Kochmethode und Großküchen verfügen über spezielle Geräte zum Dämpfen.

**Bain Marie** - Diese Methode (auch als Wasserbad oder Doppelkessel bekannt) wird zum Garen empfindlicher Speisen genommen, indem eine Schüssel in eine andere größere Schüssel mit heißem Wasser gesetzt wird. Diese Methode wird auch für die Zubereitung von Ei- und Buttersoßen und zum Schmelzen von Schokolade genommen. Die Lebensmittel werden gekocht und durch die Hitze aus dem Behälter mit heißem Wasser eingedickt/geronnen/geronnen.

**Garen mit trockener Hitze** - Die Zirkulation von heißer Luft um das Gargut besteht aus Garverfahren in heißem Öl oder einer fettarmen Pfanne. Beim Garen auf dem Grill werden die Speisen mit der Hitze von unten und von oben zugeführt gegart. Die Richtung und Menge der Hitze variieren je nach Art des Fleisches oder des Gebäcks bei der Backofengarmethode. Beim Garen in Öl werden die Speisen in wenig Öl gebraten oder frittiert.

Mit der Mikrowelle werden meist gefrorene Lebensmittel aufgetaut oder die Speisen können in kurzer Zeit erhitzt werden. Infrarotstrahlen hingegen dienen zum Warmhalten von Speisen und nicht zum Kochen. Bei der Vakuumiertechnik (Sous Vide) werden die zubereiteten Lebensmittel portionsweise in Plastikbeutel gegeben und dann vakuumiert und in Tanks mit kochendem Wasserumlauf gegart. In Öfen, die sowohl Wärme als auch Dampf zirkulieren lassen, kann dies bei



**Deaf Chefs**  
Learning The World Cuisine  
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650  
[www.silentchefs.org](http://www.silentchefs.org)



niedrigen Temperaturen und je nach Qualität des Garguts unterschiedlich lange sein.

**Grillen (Grillen - Braten)** - Beim Grillen werden Kohlefeuer, Holz, Gas oder Elektrizität als Wärmequelle verwendet und die Lebensmittel werden gegart, indem man sie auf diese Wärmequellen gibt. Drähte, Spieße, Paletten, die zum Erhitzen geeignet sind und flache Gusseisen werden zum Auflegen auf die Hitzequelle benutzt, während die Lebensmittel gegart werden. Das Garen erfolgt durch Auflegen des Grillgutes, manchmal unter die Hitzequelle (Braten) und manchmal darüber (Grillen).

Beim Garen auf dem Grill sind folgende Faktoren zu beachten, dass das Grillgut nicht zu nahe an der Feuerquelle liegt und kein heißes Feuer verwendet werden darf. Wenn diese Faktoren nicht beachtet werden, wird das Grillgut zwar verbrennen, aber nicht gegart werden.

**Backen (Braten/Backen)** - Öfen sind tragbare oder fest installierte Kochgeräte in verschiedenen Größen, sie arbeiten mit verschiedenen Wärmequellen und schützen die Hitze im Inneren. Dort in einigen Öfen gibt es normalerweise Anzeigen, die die Ofentemperatur anzeigen. Gibt es bei manchen Öfen keine Anzeigen, so erschließt sich die effiziente Nutzung des Ofens/Backofens erst mit der Erfahrung heraus. Bei dieser Methode zirkuliert heiße Luft oder Dampf im Inneren des Ofens und gart die Speisen. Eine ideale Temperatur für Backöfen liegt bei 150°C und darüber, je nach Art des Lebensmittels.

**Sautieren und Braten** - Diese Methode basiert auf hohen Temperaturen und dem kurzfristigen Garen von Lebensmitteln. Nachdem die Lebensmittel in kleine Stücke geschnitten wurden, werden sie ohne oder mit wenig Öl gegart, zuerst bei hoher und dann bei niedriger Temperatur in ihrem eigenen Saft und ohne Deckel.

**Bei der Methode des sautierten Garens** - sollte die Pfanne nicht zu viel gerührt werden, sondern geschüttelt werden, um sicherzustellen, dass der Inhalt gleichmäßig gegart wird. Bei dieser Methode, der Grund, warum das Öl in der Pfanne heiß ist, die Bildung einer Kruste auf der Außenseite der Speisen zu bilden und zu verhindern, dass der Geschmack und das Wasser der Speisen austreten.

**Garen in Öl** - Bei dieser Methode des Garens von Speisen in erhitztem Öl (Frittieren) ist das wichtigste Element ist der Kochtopf. Als Bratpfannen sollten Pfannen oder Töpfe mit tiefem Stiel verwendet werden. Diese Behälter können aus rostfreiem Stahl, Eisen, Kupfer usw. bestehen. Der





Co-funded by  
the European Union

Bratentopf sollte die erforderliche Tiefe haben und so beschaffen sein, dass er sich gleichmäßig auf allen Seiten erhitzt. Beim Kochen in Öl werden viele verschiedene Ölsorten verwendet. Obwohl die in Olivenöl zubereiteten Speisen köstlich sind, ist die Verwendung von Olivenöl beim Frittieren nicht zu bevorzugen, da das Öl einen relativ niedrigen Brennpunkt hat. Speiseöle sollten kühl und vor Sonnenlicht geschützt gelagert werden.

#### 4.4. Bestimmung der Portionen

Um zu erklären, wie die Kosten in Lebensmittelunternehmen berechnet werden und um die Endkosten zu kontrollieren, benötigen wir Standardrezepte und Portionen. Es ist wichtig, die Art und Menge der Zutaten zu bestimmen und die Anzahl der Personen, für die eine Mahlzeit bestimmt ist, zu bestimmen, denn die Unternehmen müssen ihre kostenbezogenen Strategien an die Entwicklung der Materialpreise anpassen. Die Standardisierung der Portionen ist Teil der Kostenkontrolle.

