

Allgemeine Tips

Aluminiumfolien

- Die glänzende Seite der Folie reflektiert die Wärme, die matte Seite speichert sie. Speisen, die warm gehalten werden sollen, mit der matten Seite nach aussen einwickeln. Speisen, die kühl gehalten werden sollen, mit der glänzenden Seite nach aussen verpacken. (Spiegelsystem: der glänzende Spiegel reflektiert das sichtbare Licht, die glänzende Folie reflektiert das infrarote Licht Wärmestrahlung).
- Stark säurehaltige oder stark gewürzte Lebensmittel, besonders in Verbindung mit Alkohol, sollten nicht in Alufolie oder Alu-Behältern aufbewahrt werden.

Auflauf wird süsser

- Die Form mit Butter oder Pflanzenfett ausstreichen und mit Zucker ausstreuen.
- Ausfetten und mit getrocknetem, gemahlenem Restkuchen (Sandkuchen, Gugelhupf, Marmorkuchen etc.) ausstreuen.

Entfetten

- Durch wiederholtes Auflegen von Küchenkrepp kann der Fettspiegel entfernt werden, da Papier Fett eher aufsaugt als dickflüssige Saucen.
- Eine Nacht kaltstellen, und dann den erstarrten Fettspiegel abnehmen.

Essensreste angebrannt

- Eine Mischung aus 1/2 Essigessenz und 1/2 Wasser im Topf aufkochen, bis sich die Reste lösen.

Fette spritzen nicht

- Eine Prise Salz in die Pfanne geben, dann spritzen wasserhaltige Fette wie Margarine und Butter nicht.

Feuerschutz in der Küche

- Abluft sofort abschalten und den Topf vom Herd ziehen. Immer einen passenden Deckel bereitlegen und damit den brennenden Topf abdecken, damit das Feuer erstickt.
- Fett in der Pfanne brennt grosse Mengen jodiertes Speisesalz in die Pfanne schütten, das im Salz enthaltene Jod entzieht den Sauerstoff und erstickt die Flammen.
- Einen Kohlendioxid-Feuerlöscher (2 Liter) griffbereit in der Küche aufbewahren. Im Gegensatz zum herkömmlichen Pulverlöscher (bei dem nach einem Einsatz alle Lebensmittel durch das Löschpulver verdorben sind) verursacht die Anwendung dieses Feuerlöschertyps nur Wasserspuren, und nicht vom Brand geschädigte Lebensmittel können weiter verwendet werden.

Fleisch schneiden

- Rohes Fleisch oder gegartes Roastbeef lässt sich gut mit einem scharfen Messer schneiden, wenn es vorher leicht angefroren wurde.

Flüssiges und Festes vermischen

- Wird die flüssige Masse in jeweils kleinen Mengen in die feste Masse verarbeitet, so verbinden sich die bei den perfekt.

Fritierfett, haltbarer

- Fritierfett wird haltbarer, wenn es nach dem Fritieren durch ein mit Küchenkrepp ausgelegtes Sieb gegossen wird. Das so gereinigte Fett hält sich, kühl und zugedeckt gelagert, monatelang.

Fritierfett, Temperatur

- Die Temperatur ist dann richtig, wenn ein eingesprengter Wassertropfen zischend verdampft.

Gemüsehandschuh

- Arbeitshandschuh mit rauher Innenseite zum Abrubbeln ,bzw. schonenden Entfernen zarter Gemüse Aussen häute oder Schalen.
- Beispiel: Neue Kartoffeln, junge Karotten. Ferner zur Vorreinigung stark verschmutzter Gemüsesorten. Knollensellerie, Rote Rüben, Meerrettichwurzel, Schwarzwurzel.

Getränke servieren

- Werden offene Getränke serviert, während des Gehens nicht auf die Hände sehen. Das Gleichgewichtsorgan im Ohr ist stets bemüht eine Schräglage durch Gegenreaktion auszugleichen. Dadurch kommt es zum Aufschaukeln und schliesslich zum Verschütten.

Gewürze fallen nicht ab

- Fleisch oder Geflügel leicht mit Öl einpinseln, dies verhindert das Herabfallen der Gewürze.

Gläser öffnen

- Mit dem Handballen mehrmals auf den Glasboden schlagen, so entsteht im Glas eine kleine Druckwelle, die den Verschluss leicht anhebt.
- Das Glas kopfüber in kochendes Wasser tauchen oder unter fließendes, heisses Wasser halten. Der Verschluss dehnt sich hierdurch aus und wird locker.
- Einen Messerrücken oder Löffel stiel zwischen Glas und Deckelrand schieben und vorsichtig etwa drehen, so dass Luft eindringen kann.
- Mit einem spitzen Gegenstand ein kleines Loch in den Blechdeckel stechen. Dadurch strömt Luft in das Glas und der Verschluss lockert sich.

Kaffeewasser

- Milde Kaffeesorten entwickeln ihr Aroma am besten in weichem Wasser (7 - 10 Grad Wasserhärte), kräftige - - Sorten und Mokka können mit härterem Wasser aufgebriht werden.
- Generell gilt: Zu weiches Wasser saurer Geschmack; zu kalkhaltiges Wasser - leicht bitterer Geschmack.
- Bei weichem Wasser eine Prise Salz zugeben. Bei kalkhaltigem Wasser das Wasser mit einem Wasserfilter entkalken.

Kartoffel- und Speisestärke anrühren

- Bei kleineren Mengen löst sich die Stärke am besten in kalter Flüssigkeit, wenn sie löffelweise zugegeben und mit dem Mittelfinger verrührt wird. So wird auch das kleinste Klümpchen ertastet.

Kochzeit verkürzen

- Werden Saucen mit siedenden Flüssigkeiten angegossen, kann die Kochzeit erheblich verkürzt werden.

Kohlgeruch

- Zwischen Topf und Deckel ein mit Essigwasser getränktes Tuch legen, das mindert den Geruch.

Küchenduft vertreiben

- Wasser mit etwas Zimt und Zucker aufkochen, das überdeckt die anderen Gerüche.

Mehl anrühren

- Eine Prise Salz verhindert, dass die Mischung klumpt.

Salmonellengefahr bei falscher Lagerung

- Bei rohem Geflügel, das längere Zeit im eigenen Saft gelagert wird.
- Gefrorenes Geflügel, das im Auftau Wasser liegen bleibt
- Geflügel, das offen mit anderen Lebensmitteln gelagert wird
- Geflügel, das nur „rosa“ gebraten wurde.
- Angeschlagene Eier oder Eier mit stark verschmutzter Schale.
- Eierbehälter noch beim Händler öffnen und angeschlagene Eier umtauschen.
- Die Schale trocken abwischen nicht abwaschen. Die Schutzschicht wird sonst zerstört
- Tiefkühlkost und empfindliche Lebensmittel, die zu lange bei hohen Temperaturen transportiert oder gelagert wurden.
- Grundsätzlich bei hohen Außentemperaturen Kühltaschen für den Transport verwenden

- Verfalls- und Verbrauchsdatum beachten. Ist dieses unkenntlich gemacht, die Ware nicht kaufen
- Das Geflügel grundsätzlich aus der Verpackung nehmen und in verschliessbare Behälter mit Gittereinsatz umpacken.

Schneidbretter verrutschen nicht

- Ein feuchtes, grösseres Tuch unterlegen. Das Brett verrutscht dann nicht und alles, was herunterfällt, landet auf dem Tuch.

Sektorken entfernen

- Den Sicherheitsbügel entfernen. den Korken von Hand, mit einem Nussknacker oder einer Barzange festklemmen und durch Drehen so wie Zug nach oben den Korken entfernen. Beim Drehen nicht ruckartig vorgehen. der Korken könnte sonst abbrechen.

Silberbestecke

- Die Lagerung auf Aluminiumfolie verhindert das vorzeitige Anlaufen der Bestecke

Spargelkonserven öffnen

- Spargel wird in Dosen stets mit dem Kopf nach oben konserviert. Wird die Dose so geöffnet, verletzt man die weichen, empfindlichen Spargelköpfe. Die Dose umdrehen und den Boden aufschneiden. An der Unterseite ist das Entleeren kein Problem mehr.

Tiefkühlkost, paniert, kleben in der Friteuse zusammen

- Zu viele Teile wurden gleichzeitig ins heisse Fett eingelegt.
- Je nach Grösse Teile mit ca. einer Minute Abstand einlegen.

Panade löst sich in der Pfanne ab

- Die Teile waren an- oder aufgetaut.
- Zum Braten wurde Margarine verwendet.
- Lebensmittel wurde vor dem Panieren nicht eingemehlt.

Tomatenmark verteilt sich leichter

- Wenn es mit etwas Weisswein oder Wasser in einer Tasse glattgerührt und mit einem Schneebesen in die Flüssigkeit eingerührt wird.

Tube (Senf, Mayonnaise, Tomatenmark etc.)

- Angebrochene Tube stets gut verschliessen und eingerollt aufbewahren. Dies verhindert die Ausbreitung von Bakterien
- Olsardinenschlüssel oder über eine Tischkannte ziehen erleichtern das Eindrehen

überkochen

- Beim Kochen (Teigwaren kochen) grundsätzlich ein Glas kaltes Wasser neben den Herd stellen. Sobald etwas überkocht, einen kleinen Schuss kaltes Wasser in die Flüssigkeit geben, das überkochen wird sofort gestoppt.
- Wenn's rasch gehen soll, kurz in das Oberkochende Wasser blasen

Milch Produkte

Aufbewahrung

- Rahm muss gekühlt, bei höchstens +5°(aufbewahrt werden .Angebrochene Packungen geruchssicher verschliessen und den Rahm in einigen Tagen aufbrauchen.

Haltbarkeit

- Jede Rahmpackung ist mit einer Verkaufs- und Konsumationsfrist versehen, welche über die Haltbarkeitsdauer informieren.

Schlagrahm

- Die ideale Schlagtemperatur für Rahm liegt bei ca. +5 °C, Ist er zu warm, wird beim Aufschlagen die

Schaumstufe übersprungen und es bilden sich direkt Butterkörner. Halbrahm lässt sich problemlos steif schlagen, wenn man ihn vorher für etwa 15-20 Minuten in den Tiefkühler stellt und, bei grossen Mengen, portionenweise verarbeitet. Ist eine Süssung nötig, sollte der Zucker erst nach dem Steifschlagen beige-geben werden.

Hitze und Säure

- Je nach Sorte kann Rahm beim Erhitzen und in der Gegenwart von Säure ausflocken (escheiden»), Die Verwendung der geeigneten Rahmsorte hängt deshalb von der Zubereitungsart ab:
- Saucenrahm, Sauerrahm, saurer Halbrahm, Doppelrahm sind kochfest und säurebeständig.
- Vollrahm ist kochfest; er verträgt sich auch mit leichten Säuren
- Halbrahm ist wärmebeständig. Er kann heissen Speisen beigemischt, darf jedoch nicht aufgekocht werden. Halbrahm verträgt keine Säuren.
- Kaffeerahm ist hitzeempfindlich und verträgt sich nicht mit Säuren