

BLANCHIEREN

ANTWORTEN

1. Für welche Lebensmittel ist Blanchieren ein Garprozess? Nennen Sie zwei:

Blattspinat, feine Bohnen, Zuckererbsen, Kefen

2. Tragen Sie unter jede Art des Blanchierens mindestens zwei Kochgüter ein:

In kaltem oder heissem Wasser im siedendem Wasser im Dampf im Öl

Knochen	Gemüse	Gemüse	Kartoffel
Suppenhuhn	Kartoffel	Kartoffel	Obst
Pilze	Gemüse		
Fische			

3. Begründen Sie, weshalb Knochen beim Blanchieren im kalten Wasser aufgesetzt werden:

Soll das Kochgut gesäubert werden, wird im kalten Wasser aufgesetzt.

Dies begünstigt das Reinigen der Knochen von Fett, Blut und Säurerückständen

4. Warum werden Knochen nach dem Blanchieren erst heiss und dann kalt abgespült?

Damit alle Fett – und Schmutzrückstände sich von den Knochen lösen

5. Weshalb wird im siedenden Wasser blanchiert?

Wertvolle Stoffe werden so im Kochgut eingeschlossen und genau dies soll beim heissen Blanchieren erreicht werden

6. Was sind die Vorteile beim Blanchieren als Vorbereitung? Nennen Sie zwei:

Um das Blattgrün zu erhalten oder zu verstärken

Um einen strengen Geschmack zu mildern

Um das Gemüse vor Oxidation und Verfärbung zu schützen

Um die Struktur flexibler zu machen

7. Bei welcher Temperatur wird in Öl blanchiert?

130 – 150 Grad Celsius

8. Warum wird in Öl blanchiert?

Aus verarbeitungstechnischen Gründen. Lebensmittel sind vorgegart schneller servierbereit

9. Welcher Begriff kann anstelle von Blanchieren in Öl verwendet werden?

Vorfritieren