

**P O C H I E R E N****ANTWORTEN**

1. Bei welchen Temperaturen wird in der Regel pochiert?

**Zwischen 65 und 80 Grad Celsius**

2. Nennen Sie fünf Möglichkeiten wo pochiert werden kann mit je einem Beispiel:

<b>Im Fond mit wenig Flüssigkeit:</b> <b>Fischfilets</b>	<b>Schwimmend in Flüssigkeit:</b> <b>Eier</b>	<b>Im Wasserbad mit Bewegung:</b> <b>Sabayon</b>
<b>Im Wasserbad ohne Bewegung:</b> <b>Eierstich</b>	<b>Im Kombi- oder Drucksteamer:</b> <b>Gemüseflans</b>	

3. Welche zwei Arten des Pochierens werden für Fische angewendet?

**Pochieren im Sud**

**Pochieren in Wein**

4. Was für eine Flüssigkeit wird beim Pochieren in Wein noch verwendet?

**Ein kräftiger Fischfumet oder Fischfond**

5. Mit was wird der Pochierfond gebunden?

**Mit Mehlbutter**

6. Für welche Fleischstücke eignet sich das Pochieren besonders?

**Bindegewebe arme Fleischstücke, gepökeltes Schweinefleisch, Kalbsbries, weisses Mastgeflügel.**

7. Nennen Sie drei Anwendungsbeispiele für Pochieren im Wasserbad mit Bewegung:

**Sabayon, Cremen, Biskuitmassen**