



1. Was wird unter Glasieren verstanden?

**Zum Beispiel: Gedünstetes Gemüse, das am Ende des Garprozesses im sirupartig eingekochten Fond überglänzt wird**

2. Welche Gemüse eignen sich besonders zum Glasieren?

**Zuckerhaltige Gemüse wie Sellerie, weisse Rüben, alle Zwiebelgemüse, Karotten, Gurken, Kohlrabi, Zucchini aber auch Kastanien**

3. In welchem Kochgeschirr wird glasiert?

**Kleine Mengen in einer Sauteuse oder Schwenkkasserolle, grössere Mengen in einem Rondeau (niederer Bratentopf)**

4. Nennen Sie die Zutaten, die zum Glasieren benötigt werden:

**Ein Fond, Rot- oder Weisswein, Gewürze, Salz und Pfeffer, Kräuter und ein Fettstoff**

5. Welcher Grundsatz sollte beim Glasieren immer eingehalten werden?

**Je wasserhaltiger das Gemüse und je tiefer die Gartemperatur, umso weniger Fremdflüssigkeit zugeben**

6. Aus welchem Grunde werden einige Gemüse vor dem Glasieren blanchiert?

**Um die Oxidation von Gemüse zu reduzieren und geschmacksintensive Gemüse zu neutralisieren**