

Mehr als 99 Mega-Kochtipps

Mehr als

99

Mega-Kochtipps



Ronny Roosen

Inhalt

Vorwort.....	7
Kapitel I: Allgemeine Kochtipps	8
Tipp 1 – Der Zest der Zitrone	8
Tipp 2 – Keine Angst vor dem Experimentieren	8
Tipp 3 – Gesalzene Butter gegen ungesalzene Butter	9
Tipp 4 – Die Küchenschere	9
Tipp 5 – Rezepte organisieren	10
Tipp 6 – Festkleben in der Pfanne	10
Tipp 7 – Überkochen stoppen	10
Tipp 8 – Austritt von Eiweiß.....	11
Tipp 9 – Brot und Kuchen perfekt schneiden	11
Tipp 10 – Saft aus Zitrusfrüchten.....	12
Tipp 11 – Knoblauch leicht schälen	12
Tipp 12 – Eier reparieren	12
Tipp 13 – Heißes Fett zum Braten	13
Tipp 14 – Richtige Temperatur zum Frittieren	13
Tipp 15 – Die Eier sind aus.....	13
Tipp 16 – Interessante Verwendung von Äpfeln	14
Tipp 17 – Fett aus Suppen entfernen	14
Tipp 18 – Der perfekte kalte Punsch.....	14
Tipp 19 – Keine nassen Sandwichs	14
Tipp 20 – Immer marinierte Lebensmittel.....	15
Tipp 21 – Fettspritzer reduzieren	15
Tipp 22 – Überbacken mit Käse	15
Kapitel II: Saucen und Gewürze	16
Tipp 23 – Die perfekte türkische Soße.....	16
Tipp 24 – Möglichkeiten der Hühnerbrühe	16
Tipp 25 – Würzige Alternative zur sauren Sahne	16
Tipp 26 – Knoblauch und Zwiebelgeschmack reduzieren.....	16
Tipp 27 – Ingwerwurzel schälen	17

Tipp 28 – Geschmack mit karamellisierten Zwiebeln	17
Tipp 29 – Klumpige Saucen	18
Tipp 30 – Fertige Tomatensauce	18
Tipp 31 – Wein der ideale Geschmack.....	18
Tipp 32 – Eigene Salatdressings	19
Tipp 33 – Fertige Brühwürfel + Boullion + Consommé	19
Tipp 34 – Alternative zum Saucenbinder	19
Tipp 35 – getrocknete Kräuter anstatt frischer	20
Tipp 36 – Öle und Essig mit Knoblauch.....	20
Tipp 37 – Marinade als Geschmacksverstärker	20
Tipp 38 – Eine richtig dicke Sauce.....	21
Kapitel III: Fleisch und Geflügel	21
Tipp 39 – Das perfekte Stück des roten Fleisches	21
Tipp 40 – Panieren ohne festkleben	21
Tipp 41 – gefrorenes rohes Fleisch	22
Tipp 42 – Stoppen Sie das ankleben von Hackbraten.....	22
Tipp 43 – Machen Sie einen saftigen Braten	22
Tipp 44 – Leckere Hamburger.....	23
Tipp 45 – Auswahl von Geflügel	23
Tipp 46 – Ein knuspriges gebratenes Huhn	23
Tipp 47 – Das Salzen beim Fleisch	24
Tipp 48 – Geflügel kochen	24
Tipp 49 – Kochen von Fisch	24
Tipp 50 – Perfekt gebratenes Fleisch.....	24
Tipp 51 – Einen perfekten Braten machen	25
Tipp 52 – Fettgehalte im Hackfleisch.....	25
Tipp 53 – Huhn schnell und einfach zubereiten	25
Kapitel IV: Grillen	26
Tipp 54 – Das perfekte Steak beim Barbecue.....	26
Tipp 55 – Grillplatz richtig vorbereiten	26
Tipp 56 – Keine Gabel beim Grillen	26

Tipp 57 – Die richtige Stelle auf dem Grill	27
Kapitel V: Früchte und Gemüse	27
Tipp 58 – Maiskolben.....	27
Tipp 59 – Blanchieren von Gemüse	28
Tipp 60 – Weiches Gemüse knackig machen.....	28
Tipp 61 – Schnell Gebratenes Gemüse	28
Tipp 62 – Verfärbung von Gemüse beim Kochen	29
Tipp 63 – Richtige Gemüse- und Fruchtemengen	29
Tipp 64 – Gemüse in Öl anbraten	29
Tipp 65 – Reife Tomaten über Nacht.....	30
Tipp 66 – Perfektes Dampf Gemüse	30
Tipp 67 – Zwiebeln noch süßer machen	30
Tipp 68 – Leichtes Schälen von Pfirsichen und Tomaten	30
Tipp 69 – Leckere Salate	31
Tipp 70 – Dampfgemüse ohne Dampfer.....	31
Tipp 71 – Gemüse-Püree	31
Tipp 72 – Rote Paprika.....	32
Kapitel VI: Nudeln, Reis und Kartoffeln	32
Tipp 73 – Kochen von frischen Nudeln.....	32
Tipp 74 – Spaghetti entwirren	32
Tipp 75 – Al dente Pasta	33
Tipp 76 – Nudeln aus der Packung	33
Tipp 77 – Jedes Mal perfekt gekochte Nudeln	33
Tipp 78 – Lockeren Reis machen	34
Tipp 79 – Reis mit Geschmack	34
Tipp 80 – Kleben von Nudeln und Reis reduzieren.....	34
Tipp 81 – Gebackene Kartoffeln	34
Tipp 82 – Die Schale bei gebackenen Kartoffeln	35
Tipp 83 – Perfektes Kartoffelpüree	35
Tipp 84 – Die schnelle Kartoffel	35
Kapitel VII: Backen	36

Tipp 85 – Risse im Käsekuchen	36
Tipp 86 – Frische Hefe	36
Tipp 87 – Der Schlüssel zu gutem Gebäck	36
Tipp 88 – Der extra Kuchen	37
Tipp 89 – Die Kruste auf dem Kuchen.....	37
Tipp 90 – Gebratene Nüsse	37
Tipp 91 – Backpulvertest	37
Tipp 92 – Gefrorene Beeren	38
Tipp 93 – Schokolade schmelzen.....	38
Tipp 94 – Vanillegeschmack.....	38
Tipp 95 – Schokolade in der Mikrowelle	39
Tipp 96 – Kennen Sie Jello-O	39
Tipp 97 – Teig ausrollen.....	39
Tipp 98 – Flaumiges Eiweiß.....	39
Tipp 99 – Einsinken von Kuchenauflagen	40
Tipp 100 – Braune Bananen.....	40
Tipp 101 – Haferflocken Cookies + Muffins.....	40
Schlusswort.....	41

Vorwort



Haben Sie sich vielleicht auch schon des Öfteren gefragt, wie das die Profi-Köche so lecker hinkriegen? Mit welchen Feinheiten arbeiten diese Köche, damit das Essen stets so köstlich schmeckt?

Kochen ist und bleibt etwas ganz Besonderes. Man nimmt oft nicht sehr gutaussehendes Rohmaterial. Die Idee wird entwickelt und es wird etwas richtig Schönes daraus kreiert. Ein ganz besonderer Nebeneffekt ist natürlich

auch, dass die Belohnung unmittelbar nach dem kochen folgt, durch die freudigen Gesichter, wenn es schmeckt.

Sollte dann auch mal während des Kochens etwas missglücken, lernt man dies mit der Zeit positiv auszugleichen. Weiterhin lernt man für das nächste Mal vielleicht andere Wege zu gehen.

Kochen ist wie ein komprimiertes Leben. Eine gute Schule um mit Erfolgen und Niederlagen umzugehen, nie aufzugeben und immer nach Lösungen zu suchen. Und wie das so im Leben ist: Es gibt immer eine Lösung!

Vielleicht sollte Jeder als Lebensgrundlage kochen lernen. Dies darf aber nicht nach Rezept erfolgen, denn dann kann nicht selbst gestaltet werden. Die Wege kann sich jeder anschauen, den Einsatz aber sollte er sich selbst überlegen.

Damit kreiert man sich seine eigene „Kochnote“! Dies ist doch im privaten Leben und in der Geschäftswelt nicht anders!

Ich habe auf dem amerikanischen Markt diese wunderbaren 101 Tipps entdeckt. Sofort stand die Entscheidung fest, diese zu übersetzen und mit meinen Erfahrungen zu ergänzen.

Jetzt aber genug der Worte. Freuen Sie sich auf die 101 Kochtipps vom Profi.

Kapitel I: Allgemeine Kochtipps

Tipp 1 – Der Zest der Zitrone



Kennen Sie den Zest (Abrieb) der Zitrone oder Orange. Ein Würzmittel, das unglaublich viel kann. Fügen Sie Ihrem Essen ein wenig hinzu. Wenn ein Rezept den "Zest" einer Zitrusfrucht nennt, bezieht sich das auf den äußeren, farbigen Teil der Schale. Verwenden Sie niemals den als Mark bekannten weißen Teil der Schale!

Der äußere Teil der Schale enthält großartige aromatische Zitrusöle. Diese liefern einen Hauch der Zitrusfrüchte und geben Ihrem Gericht oft die besondere Note. Dies ist eine sehr einfache Möglichkeit einen wahren Geschmacksschatz zu erzeugen. Sie verfeinern Ihr Essen ungemein.

Reiben Sie einfach die Frucht mit einer Käseibe mit kleinen Löchern. Achten Sie aber unbedingt darauf, ungespritzte Zitrusfrüchte zu verwenden.

Tipp 2 – Keine Angst vor dem Experimentieren



Trauen Sie sich etwas zu und haben Sie keine Angst zu experimentieren. Gute Köche haben keine Angst, von einem Rezept abzuweichen und ihr eigenes Flair zu erzeugen. Wann immer Sie eine Veränderung oder Ergänzung machen, machen Sie sich Notizen darüber. Dies ist wichtig, damit Sie später darauf wieder zugreifen können.

Schließen Sie nichts aus! Misslingen gibt es nicht. Es gibt nur die Erkenntnis: „So geht es nicht!“. Auch die bleibt Ihnen erhalten.