



VII. KAPITEL

Relevés und Entrées

Große Stücke und Mittelgerichte von Schlachtfleisch.

Grundregeln für die verschiedenen Zubereitungsarten.

— Braisieren, Poëlieren, Sautieren, Pochieren, Rostbraterei, Backen, Blanchieren usw. —

Die hier in Frage kommenden Zubereitungsarten, zu denen noch das Braten hinzukommt, dessen Theorie in dem betreffenden Kapitel erklärt wird, vereinigen zusammen das große Arbeitsfeld der Kochkunst. Sie stellen die Grundprinzipien dar, auf welche die gute Arbeit sich stützt, und nur derjenige, der sich dieselben völlig zu eigen gemacht hat, kann in seinem Beruf als vollwertig gelten. Nur wer die Ursachen und Wirkungen der einzelnen Zubereitungsverfahren genau kennt, wird die Kochkunst in ihrem ganzen Umfang beherrschen.

Für jeden Koch, der den Ehrgeiz besitzt, in seinem Berufe vorwärts zu kommen, ist es daher von größter Wichtigkeit, sich mit den theoretischen Lehren über die verschiedenen Zubereitungsarten vertraut zu machen und die erworbenen Kenntnisse dann durch die eigenen Erfahrungen und ständigen Beobachtungen zu ergänzen und zu vervollkommen. Niemand soll die Wichtigkeit dieser Theorien verkennen, denn von der gründlichen Beherrschung derselben hängt in allererster Linie das Resultat der Arbeit ab.