

Erklärung
der
technischen und fremdsprachlichen Ausdrücke.

Die hinter zahlreichen Erklärungen stehenden Zahlen bezeichnen die Seiten, auf denen
noch weiteres über das betreffende Wort gesagt ist.

- Absorbieren* = aufsaugen.
Aiguillettes = streifenartige Stücke von Fleisch usw.
Allemande = deutsche Sauce. S. 13.
Aromaten = Würzgegenstände.
Arrow-root = Pfeilwurzelmehl.
Aspik = Geleegericht, Gallertgericht. S. 76.
Bain-marie = Wasserbad.
Baiser = Eischaum-Nocken, Meringel, Meringue.
Bardieren = mit Speck belegen, umbinden. S. 672.
Barquettes = Schiffchen.
Béchamel = Béchamel-Sauce. S. 14.
Biscotte = Zwieback.
Blanchieren = abbrühen, abwällen. S. 402.
Bol-Form = englische Puddingform.
Bordüre = Einfassung, Schüsselrand. S. 70.
Bouchées = kleine Törtchen, Mundbissen.
Bouquet garni = Kräutersträußchen.
Braisière = Geschirr zum Braisieren, dämpfen.
Braisieren = dämpfen, schmoren. S. 392.
Bread-Crumbs = geröstete Brotkrumen.
Bridieren = binden, zusammenbinden.
Brioche = Apostelkuchen (Teig S. 739).
Brunoise = würfelig geschnittenes Gemüse. S. 103.
Canapé = belegte Röstbrotschnitte.
Canneliert = gerieft.
Cassolette = kleines Töpfchen.
Cassonade = Farinzucker.
Chapelure = geriebene Brotrinde oder Semmel zum Panieren.
Chemisieren = überziehen, auspolstern.
Chiffonnade = in Jülienne (streifig) geschnittener und in Butter gedämpfter
Sauerampfer und Kopfsalat zu gleichen Teilen. S. 101.
Chinois = Spitzsieb.
Ciselieren = Einschnitte machen.
Cocotte = ein neues Anrichtegeschirr.
Condé-Masse = rohe Pralinmasse. S. 745.