



Eđitim ve Kltr
Hayatboyu đrenme Programı
LEONARDO DA VINCI

SCHNITTECHNIKEN



AURANT GUIDE FOR STARTERS
F&B4YOU



Leonardo da Vinci project 2010 – 2012



Eđitim ve Kltr
Hayatboyu đrenme Programı
LEONARDO DA VINCI

Wie hält man das Kochmesser?



Eğitim ve Kültür
Hayatboyu Öğrenme Programı
LEONARDO DA VINCI

Korrektter Griff des Kochmessers



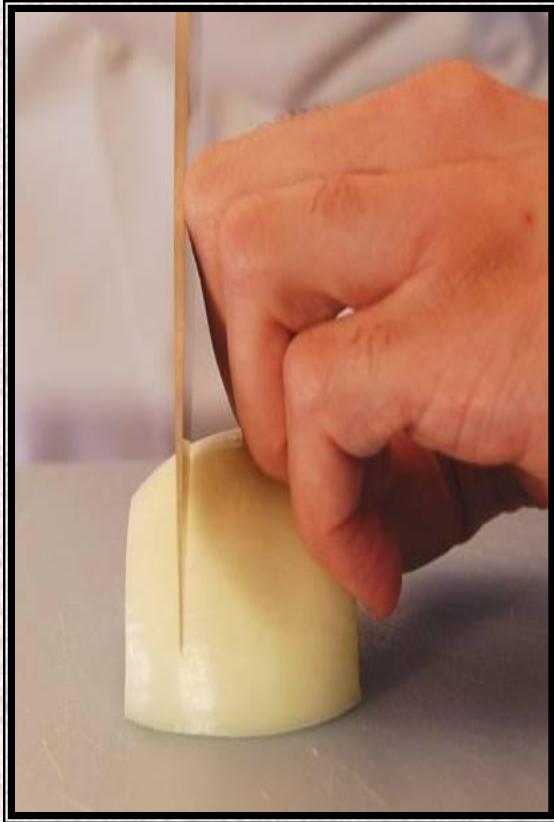
Der Daumen greift um den oberen Rand der Klinge, während die Hand den Messergriff umschließt.



Eđitim ve Kültür
Hayatboyu đrenme Programı
LEONARDO DA VINCI



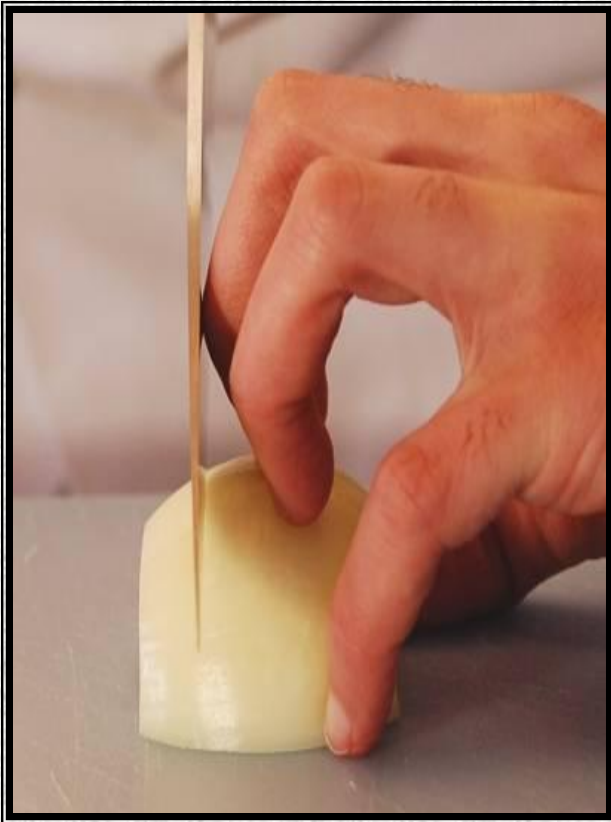
Der Zeigefinger und der Daumen sollten sich auf beiden Seiten der Klinge gegenüber liegen, während die anderen drei Finger locker den Griff umschließen. Das Messer sollte hauptsächlich mit Daumen und Zeigefinger gehalten werden.



Sie sollten das Nahrungsmittel mit der einen Hand festhalten, wobei die Fingerspitzen zur Sicherheit vom Messer wegzeigen. Der hier gezeigte Griff nennt sich „Krallengriff“. Indem die Finger nach Innen gekrümmt sind und das Essen mit den Fingernägeln gefasst wird, bleiben die Finger außerhalb der Gefahrenzone. Die Seite der Klinge wird gegen den ersten Knöchel der das Nahrungsmittel haltenden Hand gelehnt. Dies erleichtert es, das Messer im rechten Winkel zum Schneidebrett zu führen.



Eğitim ve Kültür
Hayatboyu Öğrenme Programı
LEONARDO DA VINCI



In dieser Version des Krallengriffs liegt der erste Knöchel der haltenden Hand flach auf dem Nahrungsmittel, wiederum zeigen die Finger zur Sicherheit zur Handinnenfläche. Das Messer wird hier eher an den zweiten als an den ersten Fingerknöchel angelehnt.



Eğitim ve Kültür
Hayatboyu Öğrenme Programı
LEONARDO DA VINCI

SCHNITTTECHNIKEN



Gemüse wird entsprechend seiner physikalischen Eigenheiten und dem Einsatzort geschnitten. Der Gebrauch dieser Techniken ist international.



JULIENNE

- Julienne ist ein kulinarischer Messerschnitt, bei dem das Nahrungsmittel in lange (3-4cm), dünne Streifen geschnitten wird. Alle Streifen müssen gleich geschnitten werden. Jedes Gemüse kann mit dieser Technik geschnitten werden.
- Gemüse, das im Stil Julienne geschnitten wurde, kann zur Verzierung oder als Salat verwendet werden.



Eğitim ve Kültür
Hayatboyu Öğrenme Programı
LEONARDO DA VINCI

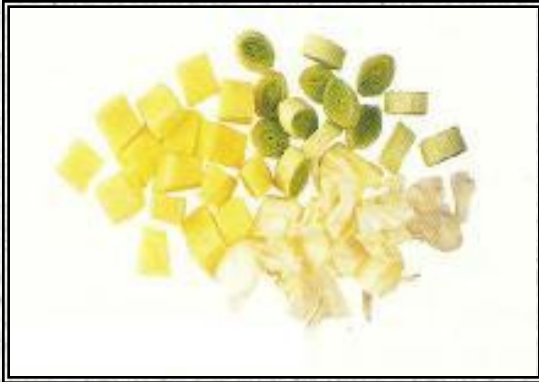


BRUNOISE

Mit dieser Technik wird das Nahrungsmittel in sehr, sehr kleine Teile zerschnitten. Zunächst schneidet man nach der Julienne-Technik. Anschließend werden die Streifen um 90° gedreht und in Würfel geschnitten. Dabei entstehen Würfel mit einer Seitenlänge von ca. 3mm oder weniger. Diese Technik wird als Verzierung für viele Gerichte und in Brühen genutzt.



Eğitim ve Kültür
Hayatboyu Öğrenme Programı
LEONARDO DA VINCI



PAYSANNE

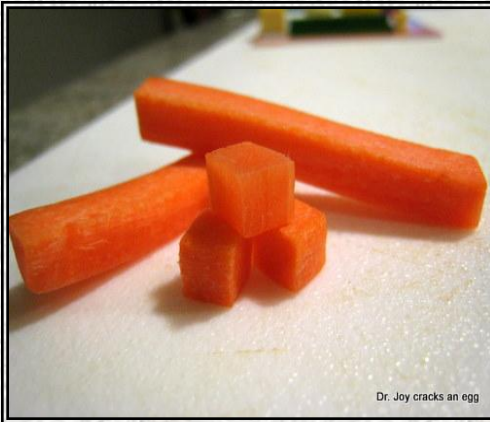
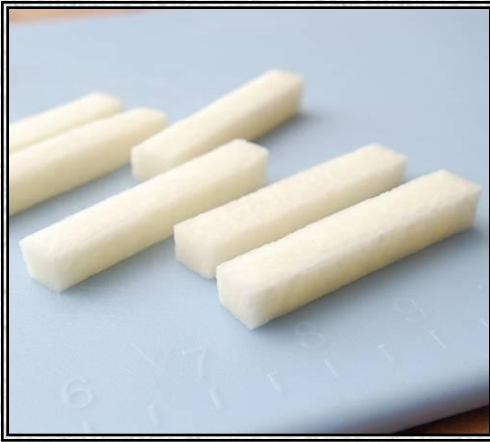


Das Nahrungsmittel wird in
Würfel mit 1cm Kantenlänge
zerteilt. Alle Gemüsesorten
können mit dieser Technik
geschnitten werden. Man bedient
sich ihrer für Verzierungen,
Brühen und Salate





Eğitim ve Kültür
Hayatboyu Öğrenme Programı
LEONARDO DA VINCI

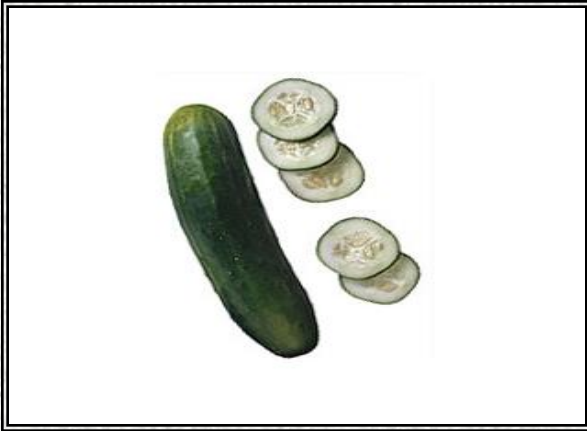


BATONNET

Dieser Schnitt ist typisch im Format 6.35mm zu 6.35mm zu ca. 5cm. Er ähnelt Julienne, ist aber größer und wird verwendet, um Gemüse zum Zerkleinern vorzubereiten. Er wird für Brühen, die mit Kartoffeln, Sellerie und Karotten gemacht sind, verwendet.



Eğitim ve Kültür
Hayatboyu Öğrenme Programı
LEONARDO DA VINCI



VICHY

Das Nahrungsmittel wird in 1-2cm dicke Scheiben geschnitten. Man benutzt diese Schnitttechnik für Karotten, Gurken und Zucchini. Diese werden dann für Salaten und Verzierungen verwendet.



Eđitim ve Kltr
Hayatboyu đrenme Programı
LEONARDO DA VINCI

SCHNITTTECHNIKEN

VIELEN DANK FR IHRE AUFMERKSAMKEIT



By Meltem YILDIRIM, Fatma ILERI, Hakan OTAR and Students
OZDERE TAHİR ÇAMUR OTELCİLİK ve TURİZM MESLEK LİSESİ-TURKEY

www.fb4youldv.com