

Leonardo da Vinci Partnership: "Kitchen and Restaurant
Guide for Starters"

Süßungsmittel



Utbildning och kultur

Internationella
PROGRAMKONTORET 

Zucker



Kristallzucker



© Granulierter Zucker ist das häufigste Süßungsmittel. Er ist kristallförmig und wird in der Küche wie auch beim Backen verwendet. Außerdem wird er zum Süßen von Kaffee und Tee genutzt.



Brauner Zucker



- © Brauner Zucker wird für das Backen genutzt, Desserts, für einige Hauptgerichte, Soßen und Marinaden.



Hagelzucker



- ◎ Hagelzucker erinnert an Hagelkörner. Zumeist wird er zur Dekoration von Gebäck gebraucht, da er bei hohen Temperaturen nicht schmilzt.



Pudertzucker



© Pudertzucker dient zur Süßung von Gebäck, Kuchen und Getränken. Er wird jedoch auch zur Dekoration von z.B. Kuchen verwendet. Zudem dient er zur Herstellung von Zuckerguss.



Vanillezucker

- Vanilliezucker verleiht Kuchen einen süßen Vanillegeschmack.



Weitere Süßungsmittel



Utbildning och kultur

Internationella
PROGRAMKONTORET 

Honig



© Honig dient zur Süßung von Tees. Er verfeinert Sandwich-Soßen, Kochgerichte und Eiscrème. Er wird außerdem zum Glasieren verwendet.



Pictures in the presentation are taken from the public domain via the Internet. The presentations are used for non-profit educational purposes.



Utbildning och kultur

Internationella
PROGRAMKONTORET

