Vorbereitungs- und Bearbeitungsverfahren.

Trennen	Lockern	Zerkleinern	Vereinigen	Formen	Mischen
Waschen	Blanchieren	Schneiden	Panieren	Dressieren	Schlagen
Wässern	Marinieren	Filetieren	Spicken	Binden	Kneten
Schälen	Weichen	Raspeln	Bardieren	Tournieren	Emulgieren
Putzen	Mürben	Reiben	Würzen		
Parieren		Schnitzeln			

Waschen

Waschen ist eine Behandlung mit Wasser zum mechanischen Abtrennen von Fremdbestandteilen, die an den Lebensmittelrohstoffen anhaften.

Ziel
Sichtbare Sauberkeit stellt das Ziel des Waschens dar.
Vorgang
Verwendet wird allgemein kaltes Wasser, das kurz, aber intensiv (brausen, schwenken) einwirken soll. Die Rohstoffe werden vorzugsweise ungeschält und unzerteilt gewaschen. Dadurch soll das unerwünschte Herauslösen wasserlöslicher Inhaltstoffe (Mono- und Disaccharide, eine Eiweißstoffe, Mineralstoffe, wasserlösliche Vitamine) vermeiden werden.
Dessen ungeachtet ist ein kurzes Abspülen von vorbereiteten Rohstoffen unmittelbar vor der Zubereitung oftmals unumgänglich.
Anwendung
Frischgemüse, Frischobst, Kartoffeln, auch Fisch und Fleisch

Wässern

Wässern ist das Herauslösen von unerwünschten Stoffen durch Wasser oder wässrige Flüssigkeiten (Milch).

Ziel
Durch Wässern können Lebensmitteln wertlose, schädliche oder den Geschmack beeinträchtigende Stoffe, beispielweise Bitterstoffe, entzogen werden. Allerdings gehen dadurch auch wertvolle Inhaltstoffe wie wasserlösliche Vitamine, Mineralstoffe oder Eiweißstoffe verloren.
Vorgang
Die Rohstoffe werden in reichlich kaltes Wasser, mitunter in Milch (Nieren, Leber), eingelegt oder mit lauwarmem Wasser gründlich abgespült. Unter Umständen muss das Wasser wiederholt gewechselt werden. Manchmal ist es notwendig, die Rohstoffe unter fließendem kaltem Wasser abzuspülen. Abzulehnen ist es, zerkleinertes Obst, Gemüse und Kartoffeln längere Zeit im Wasser liegen zu lassen,

weil dadurch wertvolle Inhaltstoffe (Vitamine, Mineralstoffe, Mono- und Disaccharide, Eiweißstoffe) herausgelöst würden.

Anwendung

Endivien, Innereien, Salzfisch (Sardellen) und andere durch Salzen konservierte Lebensmittel.

Schälen und Putzen

Schälen ist das manuelle oder maschinelle Abtrennen der Außenschichten überwiegend pflanzlicher Lebensmittel.
Putzen ist ein ähnliches Vorbereitungsverfahren zum Abtrennen weiterer Unerwünschter Bestandteile wie welke Blätter, Faulstellen, Schmutz usw. Dazu zählt auch das Entschuppen von Fischen.

Ziel

Durch Schälen werden die ungenießbaren oder schlecht verdaulichen Außenschichten der Rohstoffe entfernt. Gleichzeitig gehen neben unerwünschten Fremdbestandteilen mitunter auch wertvolle Lebensmittelbestandteile (z.B. bei Kartoffeln und Getreide) verloren. Entfernt werden auch Pflanzenteile, die nicht der Verbrauchererwartung entsprechen (z.B. Stielansätze von Tomaten). Holzige oder verschmutzte Außenblätter und welke Blätter sind ebenfalls abzutrennen (Putzen). Obst und Gemüse werden geschält, um schwer- oder unverdauliche Schalen zu beseitigen. Zum Teil handelt es sich dabei um Cellulose, z.B. holzige Fasern beim Spargel. Zu schälen sind ebenfalls Obst und Gemüse mit möglichen Pflanzenbehandlungsmittel-Rückständen oder aus luftverschmutzten Standorten. Äußerlich chemisch behandelte Früchte (z.B. Zitrusfrüchte) dürfen nur ohne Schale verwendet werden.

Vorgang

Zum Schälen dienen als herkömmliche Arbeitsmittel kleine spitze Messer, die sich gleichzeitig zum Putzen der Vertiefungen (Augen) oder zum Entfernen von Schad- und Faulstellen eignen, sowie Sparschäler. Während gegarte Rohstoffe vorzugsweise manuell geschält werden, setzt man zum Schälen der ungegarten Rohstoffe in industriellen Betrieben maschinelle Schälanlagen ein, die überwiegend automatisiert sind.

Anwendung

Kartoffeln, Gemüse, Obst, auch Entschuppen von Fischen

Parieren

Parieren bedeutet zurechtschneiden, Form geben, zurechtstutzen von Fleisch, Geflügel und Fisch.

Ziel

Ästhetisch ansprechende, verkaufsgerechte, insbesondere aber gargerechte Formen sollen erreicht werden. Das Eindringen von schädlichen Mikroorganismen wird erschwert.

Vorgang

Ausgebeintes Schlachtfleisch sowie andere tierische Rohstoffe enthalten außer dem reinen Muskelfleisch, Haut, Sehnen, Knorpel und Fettgewebe. Diese wertlosen oder geringwertigen Bestandteile müssen vor der Zubereitung vorsichtig möglichst ohne Verluste an Muskelfleisch, mit dem Messer entfernt werden. Die dabei anfallenden Abschnitte nennen sich Parüren und bestehen

vorwiegend aus Bindegewebseiweiß (Kollagen, Elastin). Sie werden zum Ansetzen von Suppen und Saucen verwendet.

Anwendung

Fleisch, Geflügel, Fisch

Blanchieren

Blanchieren ist ein kurzes Überbrühen.

Ziel

- Farberhaltung durch Inaktivierung der Enzyme (Sellerie)
- Konsistenz- und Volumenveränderungen (Spinat, Lauch, Senfgurken)
- Beseitigung von unerwünschten Geruchs- und Geschmacksstoffen (verschiedene Kohlarten)
- Herabsetzung der Keimzahl (Inaktivierung von Mikroorganismen auf der Rohstoffoberfläche, z.B. Knochen, Gemüse vor dem Gerierkonservieren)

Vorgang

Die Lebensmittel kommen kurzzeitig in siedendes Wasser, heißen Wasserdampf oder in feuchte Heißluft. Das Wasser kann je nach Rohstoff Salz oder andere Zusätze (z.B. Essig, Zitronensaft) enthalten. Die Temperatur darf beim Blanchieren nach Zugabe der Rohstoffe nicht unter 65 bis 70°C absinken. Die gestaffelte Zugabe des Blanchiergutes verhindert einen unerwünschten Temperaturabfall.

Die Blanchierdauer ist auf das unbedingt erforderliche Maß zu beschränken. Gegebenenfalls sollte das Blanchiergut mit kaltem Wasser (Eiswasser) schnell abgekühlt (abgeschreckt) werden. Dadurch wird ein Nachgaren verhindert. Nachteilig ist; dass beim Blanchieren Auslaugverluste an wasserlöslichen Eiweißstoffen (bis zu 50%) und Mineralstoffe (bis zu 90%) auftreten können. Vitaminverluste können sowohl durch Auslaugen als auch durch Hitze (Vitamine A, C, Carotin) verursacht sein.

Anwendung

Brühknochen, Weißkohl für Kohlrouladen, Senfgurken, Pfirsiche, Tomaten vor dem Abziehen der Haut, Gemüse vor dem Gefrierkonservieren oder nach dem Tournieren (Gurken, Karotten, Zucchini)

Marinieren

Unter Marinieren wird das Einlegen oder Benetzen von Rohstoffen mit meist säurehaltigen Gewürzlösungen verstanden. Marinaden für Wildfleisch haben die besondere Bezeichnung Beize.

Ziel

Bindegewebsreiche, feste Fleischarten (z.B. derbes Rindfleisch, Wildbret) erfordern vor dem Garen eine Gefügelockerung, die durch das Marinieren erreicht werden kann. Gleichzeitig tritt dabei eine Geschmacksverbesserung ein. Das Fleisch erhält eine mürbe Konsistenz und einen würzigen Geschmack. Bei Rohstoffen mit lockerer Konsistenz (z.B. Fisch, Obst) beschränkt sich das Marinieren auf Geruchs- und Geschmacksverbesserungen.

Weitere Zielsetzungen des Marinierens bestehen im Vermeiden von enzymatisch bedingten Verfärbungen (beispielsweise Obst, Gemüse), im Aufhellen sowie im kurzfristigen Haltbarmachen. Marinieren kann auch als Zubereitungsverfahren eingesetzt werden, beispielsweise bei der Herstellung von mariniertem Hering oder Lachs.

Mazerieren stellt eine Verfahrensvariante des Marinierens dar. So bezeichnet man insbesondere das Aromatisieren von Obst Gebäck mit Spirituosen (Likör, Cognac), auch mit Zitrone usw. Dabei gehen Inhaltsstoffe des mazerierten Gutes in die Mazerierflüssigkeit über, die mitverwendet wird.

Vorgang

Zu unterscheiden sind

- das Einlegen in säurehaltige Marinaden und
- das intensive Benetzen mit säure- oder gewürzhaltigen Flüssigkeiten

Zum Einlegen von derbem Schlachtfleisch (Fleisch von älteren Tieren) und Wild eignen sich würzige, kalte oder abgekühlte, kochsalzfreie, säurehaltige Aufgüsse (Essig, Rot- oder Weißwein, Buttermilch, saure Sahne).Die Säure der Marinade bewirkt die Auflockerung des Bindegewebes durch Eiweißabbau. Salz gehört nicht in Marinaden, da es durch osmotische Vorgänge den Saft aus dem Fleischstück ziehen würde, und das Ergebnis nach dem Garen wären trockene, feste Schmorstücke. Zum Benetzen von Fisch und Gemüse werden übelicherweise Zitronensaft oder Essig, auch Senf, meist zusammen mit festen Würzmitteln (gemahlener Pfeffer, Chile, gehackte Kräuter usw.) auf die vorzubereitenden Rohstoffe gebracht. Obst wird mit Zitronensaft benetzt. Eingelegte Lebensmittel sind kühl zu lagern.

Anwendung

Gefügelockerung: Rindfleisch, Wild, Wildgeflügel

Weichen

Weichen ist ein Verfahren, bei dem das durch Trocknen entzogene Wasser dem Rohstoff wieder zugeführt wird.

Ziel

Durch Wasseraufnahme und Quellung lockert sich das Rohstoffgefüge und vergrößert sich das Volumen. Das Weichen ist insbesondere vor Zubereitungsverfahren anzuwenden, bei denen der Rohstoff während der Zubereitungszeit nicht genügend Wasser aufnehmen kann.

Vorgang

Die Rohstoffe bleiben so lange im Wasser, bis sie genügend Flüssigkeit aufgenommen haben, d.h., bis sie ausgequollen sind. Beim Weichen quellen verschiedene Inhaltstoffe (Eiweißstoffe, Stärke, z.T. Cellulose).

Meist wird kaltes, zuvor abgekochtes Wasser verwendet. Unerwünscht ist das dabei auftretende Auslaugen. Deshalb muss das Weichwasser knapp bemessen und nach Möglichkeit weitergenutzt werden. Ausnahme: Bei geschwefelten Trockenfrüchten (Apfelringe, Aprikosen, Rosinen) darf es dagegen nicht mitverwendet werden.

Anwendung

Rosinen, Backpflaumen und anderes Trockenobst, Trockenpilze, Trockenfleisch, Trockenfisch, Gelatine, Trockengemüse, z.B. Gemüse.

Mürben

Unter Mürben sind die mechanische Gefügelockerung und das Formen von Fleischstücken zu verstehen.

Ziel

Fleischstücke erhalten eine mürbe Konsistenz und wölben sich beim Garen (Kurzbraten, Grillen, Schmoren) nicht mehr.

Vorgang

Plattieren: Das Fleischstück wird möglichst unmittelbar vor dem Garen einem stumpfen Klopfwerkzeug (Fleischklopfer, flache Seite des Küchenbeils) kurz aber kräftig bearbeiten. Das Klopfen führt zur Veränderung der Zellstruktur: Zellen platzen, Bindegewebsschickten lockern sich.
Steaken: Fleischsteaker bestehen aus zwei sich gegeneinander drehender, mit kleinen Messern bestückten Walzen. Dadurch werden die Bindegewebsfasern des Fleisches zerschnitten. Gleichzeitig verweben alle Fleischbestandteile miteinander. Die Fleischstücke erhalten eine größere, flachere Form.
Gemürbte Lebensmittel müssen umgehend verarbeitet werden. Als unerwünschte Erscheinung können Fleischsaftverluste auftreten, in deren Folge die Fleischstücke austrocknen und strohig werden. Deshalb werden gut gereifte zarte Edelfleischteile wie Filet oder Roastbeef weder plattiert noch gesteakt.

Anwendung

Schlachtfleisch (Koteletts, Schnitzel, Steaks, usw.), Geflügel (Geflügelbrust, Portionsstücke), Wild und Wildgeflügel

Schneiden

Unter Schneiden versteht man die mechanische Zerkleinerung von Lebensmitteln zu unterschiedlichen Formen.

Ziel

Die Schnittformen sollen dem vorgesehenen Verwendungszweck und den Rohstoffeigenschaften entsprechen.

- Zielsetzungen des Schneidens können im Einzelnen sein:
- Vergrößerung der Rohstoffoberfläche (z.B. Bratgemüse)
- Verzehrgerechte Größe (z.B. portioniertes Fleisch)
- Ästhetisches Aussehen (z.B. feine Würfel als Suppeneinlagen)
- Garzeitverkürzung (z.B. zerteilte geschälte Kartoffeln zum Kochen)
- Konsistenzveränderungen (z.B. Hackmasse)

Vorgang

Die Auswahl der Arbeitsmittel zum manuellen oder maschinellen Schneiden erfolgt nach den Zielsetzungen des Schneidens. Das Schneiden mit dem Messer stellt eine Grundfertigkeit für alle Gastronomen dar.
Drei Schneidearten werden unterschieden:

- Messerschnitt
- Scherschnitt
- Schneid-Mahl-Zerkleinerung

Messerschnitt

Die Schneidwirkung bei herkömmlichen Messern beruht auf der keilförmigen Schneide und ihrer Schärfe.
Zum fachgerechten Schneiden gehört neben den stabilen, rutschfesten Schneideunterlagen nicht zuletzt das gepflegte, scharfe Messer. Der Messerschnitt ist durch eine gleichmäßige Schnittbewegung gekennzeichnet, die ziehend oder drückend sein kann.
Zu maschinellen Schneiden stehen unterschiedliche Maschinen, wie Aufschnitt- und Brotschneidemaschinen, Speckschneider, Kutter, zur Verfügung.

Scherschnitt

Das Prinzip des Scherschnitts wird im Wolf angewandt. Durch die Bewegung der Messerflügel entsteht ein entgegengesetzt wirkender Schneiddruck hervorgerufen. Die Schnecke transportiert neues Schneidgut heran und drückt damit die zerkleinerten Rohstoffe weg.

Schneid-Mahl-Zerkleinerung
Diese Zerkleinerungsform stellt eine Kombination des Schneidens mit dem Mahlen bzw. Schlagen dar, die in der Kolloidmühle angewandt wird. So können Lebensmittel feinst zerkleinert werden.

Raspeln, Schnitzeln und Reiben, Pürieren

Raspeln, Schnitzeln, Reiben und Pürieren stellen die feinste Zerkleinerung (Raspel, Schnitzel, Mus, Püree) fester Rohstoffe dar.

Ziel
Neben der feinen Zerkleinerung ist bei wasserreichen Rohstoffen vielfach eine Konsistenzveränderung erwünscht.

Vorgang
Manuell erfolgen Raspeln, Schnitzeln, Reiben und Pürieren mit Hilfe von Arbeitsmitteln aus Metall, Glas oder Kunststoff.
Die Beschaffenheit der Raspel-, Schnitzel-, Reibe- und Pürierflächen bestimmt den Feinheitsgrad.
Die Raspel- und Reibflächen bestehen aus vielen kleinen, besonders geformten Messern oder kegel- und pyramidenförmigen Erhebungen, die geradlinig an das Schneidgut gedrückt werden. Es fehlt die gleichmäßige Schneidbewegung.
Zum Raspeln, Schnitzeln, Reiben und Pürieren stehen entsprechende Maschinen zur Verfügung, beispielweise Handhobel und –reiben, Küchenmaschinen mit Raspel- und Reibeeinsätzen, Muskatreiben usw.

Anwendung
Reiben von Würzmitteln (Muskat, Zwiebeln, Meerrettich), Käse, altbackenen Semmeln und Weißbrot.
Reiben und Raspeln von Nüssen, Mandeln, Schokolade, Obst und Gemüse.
Schnitzeln von Obst und Gemüse.
Hobeln von Weiß- und Rotkraut, Waffelkartoffeln.

Spicken

Spicken oder Lardieren ist das Einbringen von Speckstreifen in fettarme Rohstoffe.

Ziel
Durch Spicken soll folgendes erreicht werden: Verbesserung des Aussehens, Geschmacksverbesserung, saftigere Konsistenz.

Vorgang

Vorbereitete Rohstoffe werden mit einer Spicknadel oder durch Messereinschnitte in die Rohstoffoberfläche geführt. Spickspeck darf nicht zu tief eingebracht werden, da er sonst nicht garen würde. Wichtig ist die Verwendung von gleichmäßig geschnittenen, gekühlten Speckstreifen oder –keilen. Beim Spicken kommt es besonders auf Gleichmäßigkeit und ein gutes Aussehen an.
Die Tranchiermethode bzw. Besonderheiten beim Verzehr bestimmen die Spickart.
Im Allgemeinen geht die Spickrichtung mit der Fleischfaser. Ausnahmen bilden Rückenstücke und Portionsstücke.
Zum energiearmen Spicken eignen sich auch Gemüsestreifen, Backobststücke oder Knoblauchstücke.

Panieren

Panieren ist das Einkrusten bzw. Umhüllen von gewürzten, teils in Mehl gewälzten Speisen, die zum Braten oder Frittieren bestimmt sind.

Ziel
Das Panieren dient der Erhöhung des Genusswertes von Speisen. Panierungen verringern den Austritt von Flüssigkeit aus dem Gargut. Gegenüber unpanierten Portionsstücken entstehen wesentlich geringere Garverluste, der Fettanteil ist jedoch erhöht. Außerdem schützt die Umhüllung Gargut mit empfindlicher Struktur.

Vorgang
Portionsstücke werden gewürzt, mehliert und anschließend mit einer Panierung umhüllt. Geschlagenes Ei dient meist als Bindemittel.
Zu beachten ist, dass die Speisen möglichst erst unmittelbar vor dem Garen paniert werden, da die Panierung Flüssigkeit aufnehmen und sich lösen würde.

Anwendung
Fleisch, Fisch, Wurst, Kartoffeln, Obst, Gemüse

Bardieren

Ein besonderes Verfahren bildet das Bardieren. Das Gargut wird mit dünnen Speckplatten ganz oder teilweise abgedeckt. Das Fleischstück erhält dadurch einen Schutz vor zu starker Bräunung und vor Austrocknung.
Die Befestigung erfolgt durch Bindegarn, damit die Oberfläche im Unterschied zum Spicken unverletzt bleibt.

Anwendung
Schlachtfleisch, Wild, Magerfische (Hecht), Geflügel

Würzen

Würzen ist die Zugabe von Würzmitteln zur Geschmacksabrundung.

Ziel
Durch geschmacksintensive Lebensmittel können Speisen vollendet bzw. geschmacklich abgerundet werden.
Zu den Würzmitteln zählen Kochsalz und Gewürze. Andere Lebensmittel, wie frische Kräuter, Gemüse oder Spirituosen, eignen sich ebenfalls zum Würzen. Würzmittel erhöhen nicht nur den Genusswert der Lebensmittel, sondern beeinflussen gleichzeitig die Verdaulichkeit günstig.
Allgemein ist die Unterstreichung des Eigengeschmacks der grundlegenden Lebensmittelbestandteile erwünscht.

Vorgang
Beim Würzen gilt es, die Besonderheiten der Würzmittel zu beachten:
Trockengewürze werden sofort bei der Speisenherstellung zugegeben. Sie müssen zunächst aufquellen, ehe die Aromastoffe frei werden.
Würzgemüse kommen unter Beachtung der Garzeit zum Gargut hinzu. Zum Schluss soll es gar sein.
Würzkräuter enthalten leichtflüchtige etherische Öle, die sofort frei werden. Sie dürfen deshalb erst kurz vor Herstellungsschluss zugegeben werden.

Anwendung
Alle Speisen und Fertigerzeugnisse

Dressieren

Unter Dressieren von Geflügel ist das Formgeben durch Binden oder Einstecken zu verstehen.
Das Dressieren cremiger oder pastöser Lebensmittel dient zu Formgebung und Portionierung.

Ziel
Bei beiden Arten des Dressierens wird ein ästhetisches Aussehen angestrebt

Vorgang
Binden: Zunächst muss das Geflügel auf dem Rücken liegen. Mit der Bindenadel – Mit verknotetem Faden – werden die Schenkel – Enden durchstochen. Nachdem das Geflügel auf die Brustseite gelegt wurde, zieht man die Hals- und die Brusthaut über den Rücken und sticht die Nadel durch die Mitte der nach hinten gedrückten Flügelknochen, wobei die Hals und die Brusthaut mit erfasst wird. Danach ist der Bindfaden festzuziehen und zu verknoten.
Einstecken: Die Rumpfhaut des Geflügels ist beiderseits einzuschneiden. Die Geflügelkeulenenden sind kreuzweise durch diese Öffnungen zu stecken.
Dressieren von Cremen: Mit dem Spritzbeutel können pastöse Lebensmittel in unterschiedlicher Form auf Backbleche, in Portionsgefäße, aber auch auf Platten, Teller usw. gebracht werden. Dieses Aufbringen stellt gleichzeitig ein Portionieren dar.
Formen plastischer Lebensmittel: Durch Drücken, Pressen, Rollen oder Ausstechen können Lebensmittel manuell oder maschinell geformt werden.

Anwendung
Zum Binden von Bratgeflügel, Einstecken von Kochgeflügel, Dressieren von Spritzkartoffeln, Teigen, Massen, Cremen, Sahne, Formen von Kartoffelzubereitungen, Hackmassen, Teigen, Kloßmassen usw.

Tournieren

Tournieren ist das Ausstechen, Formgeben, Formen oder Abdrehen von Lebensmitteln.

Ziel
Durch Tournieren werden verzehrgerechte und attraktive Formen hergestellt.

Vorgang
Mit dem Messer oder mit speziellen Ausstechern werden aus Gemüse, Obst, Brot oder Kartoffeln unterschiedliche Formen hergestellt. Auch Eier eignen sich zum Tournieren. Dafür gibt es besondere Schneidegeräte.
Das Ausformen von Klößen oder Knödeln wird ebenfalls als Tournieren bezeichnet.

Anwendung
Gemüse, Obst, Kartoffeln, Eier, Brot, Klöße, Knödel

Schlagen

Schlagen ist ein Mischungsvorgang, bei dem Luft in dickflüssige oder zähflüssige Lebensmittel eingearbeitet wird.

Ziel
Das Schlagen bewirkt eine Volumenvergrößerung und führt vielfach auch zu einer Geschmacksverbesserung.

Vorgang
Mit einem **Schlagbesen** (Handrührgerät, Küchenmaschine, Schneebesen, Blender, Mixer) wird gemischt und Luft unter den Rohstoff gezogen. Dabei wird die viskose Flüssigkeit zerteilt, und Luftbläschen werden eingeschlossen. Die Viskosität nimmt zu.
Beim Schlagen von **Eischnee** dürfen keine Eigelbreste am Eiklar anhaften. Die Eier müssen exakt getrennt sein. Das Fett des Eigelbs würde die Bildung von Eiweißhüllen um die Luftbläschen verhindern.
Beim Schlagen von **Sahne** muss die Temperatur unter 10°C bleiben, sonst würde das Milchfett zusammenfließen, eine Emulsion käme nicht zustande. Günstige Temperaturen für Sahne und Aufschlaggeräte liegen bei 4 bis 6°C. Die Sahne muss vor der Verarbeitung gereift sein und ist deshalb erst einen Tag nach der Gewinnung zu verwenden!

Anwendung
Eiklar, Schlagsahne

Kneten

Unter Kneten ist die intensive mechanische Bearbeitung der Rezepturbestandteile zu verstehen, die zur Teigbereitung führt.

Ziel
Ziele des Knetens sind zunächst das Vermischen des Mehles mit den übrigen Rezepturbestandteilen, das Erreichen und das Beschleunigen von Lösungs- und Quellungsvorgängen und bei weizenhaltigen Teigen die Klebergerüstbildung. Das Kneten begünstigt oder ermöglicht die Wasseraufnahme des Mehles.

Vorgang
Der Knetprozess besteht aus den zwei Phasen Vermischung und Teigbildung. Ein Mischungsvorgang mit der Hand oder der Knetmaschine leitet den Knetprozess ein. Dabei lösen sich wasserlösliche Rezepturbestandteile und Inhaltsstoffe des Mehles. Im Verlauf des Knetens kommt es durch Wasseraufnahme zum Verquellen der unlöslichen Eiweißstoffe und der Schleimstoffe. Die verquollenen Mehlbestandteile vernetzen, verkleben miteinander und bilden schließlich den dehnbaren, elastischen Teig.

Anwendung
Herstellung aller Teige

Emulgieren

Emulgieren ist das intensive Mischen von fetten und wässrigen Lebensmitteln / Lebensmittelbestandteilen zu relativ stabilen Mischungen.

Ziel
Beabsichtigung sind die feinste Verteilung von fettreichen mit wasserreichen Lebensmitteln sowie eine Stabilisierung dieser Mischungen.

Vorgang
Emulsionen werden durch Rühren oder Schlagen mit meist scharfkantigen Arbeitsmitteln hergestellt. Stabile Emulsionen entstehen durch gleich temperierte Rohstoffe. Emulsionen sind um so stabiler, je feiner sich die emulgierten Teilchen ineinander verteilen. Durch Zugabe oder natürliche Anwesenheit von Emulgatoren lassen sich Emulsionen stabilisieren.
Emulsionen können sich durch Hitze oder Kälte entmischen.