

Inhalt – 101 Kochtipps vom Profi

Vorwort	7
Kapitel I: Allgemeine Kochtipps	8
Tipp 1 – Der Zest der Zitrone.....	8
Tipp 2 – Keine Angst vor dem Experimentieren	8
Tipp 3 – Gesalzene Butter gegen ungesalzene Butter	9
Tipp 4 – Die Küchenschere	9
Tipp 5 – Rezepte organisieren.....	10
Tipp 6 – Festkleben in der Pfanne	10
Tipp 7 – Überkochen stoppen.....	10
Tipp 8 – Austritt von Eiweiß	11
Tipp 9 – Brot und Kuchen perfekt schneiden.....	11
Tipp 10 – Saft aus Zitrusfrüchten.....	12
Tipp 11 – Knoblauch leicht schälen	12
Tipp 12 – Eier reparieren	12
Tipp 13 – Heißes Fett zum Braten	13
Tipp 14 – Richtige Temperatur zum Frittieren	13
Tipp 15 – Die Eier sind aus.....	13
Tipp 16 – Interessante Verwendung von Äpfeln	14
Tipp 17 – Fett aus Suppen entfernen	14
Tipp 18 – Der perfekte kalte Punsch	14
Tipp 19 – Keine nassen Sandwichs.....	14
Tipp 20 – Immer marinierte Lebensmittel	15
Tipp 21 – Fettspritzer reduzieren	15
Tipp 22 – Überbacken mit Käse	15
Kapitel II: Saucen und Gewürze	16
Tipp 23 – Die perfekte türkische Soße	16
Tipp 24 – Möglichkeiten der Hühnerbrühe.....	16

Tipp 25 – Würzige Alternative zur sauren Sahne	16
Tipp 26 – Knoblauch und Zwiebelgeschmack reduzieren	16
Tipp 27 – Ingwerwurzel schälen	17
Tipp 28 – Geschmack mit karamellisierten Zwiebeln.....	17
Tipp 29 – Klumpige Saucen.....	18
Tipp 30 – Fertige Tomatensauce.....	18
Tipp 31 – Wein der ideale Geschmack.....	18
Tipp 32 – Eigene Salatdressings	19
Tipp 33 – Fertige Brühwürfel + Boullion + Consommé	19
Tipp 34 – Alternative zum Saucenbinder.....	19
Tipp 35 – getrocknete Kräuter anstatt frischer.....	20
Tipp 36 – Öle und Essig mit Knoblauch.....	20
Tipp 37 – Marinade als Geschmacksverstärker.....	20
Tipp 38 – Eine richtig dicke Sauce	21
Kapitel III: Fleisch und Geflügel	21
Tipp 39 – Das perfekte Stück des roten Fleisches	21
Tipp 40 – Panieren ohne festkleben	21
Tipp 41 – gefrorenes rohes Fleisch	22
Tipp 42 – Stoppen Sie das ankleben von Hackbraten	22
Tipp 43 – Machen Sie einen saftigen Braten	22
Tipp 44 – Leckere Hamburger	23
Tipp 45 – Auswahl von Geflügel	23
Tipp 46 – Ein knuspriges gebratenes Huhn.....	23
Tipp 47 – Das Salzen beim Fleisch	24
Tipp 48 – Geflügel kochen.....	24
Tipp 49 – Kochen von Fisch	24
Tipp 50 – Perfekt gebratenes Fleisch	24
Tipp 51 – Einen perfekten Braten machen	25
Tipp 52 – Fettgehalte im Hackfleisch.....	25
Tipp 53 – Huhn schnell und einfach zubereiten.....	25

Kapitel IV: Grillen.....	26
Tipp 54 – Das perfekte Steak beim Barbecue	26
Tipp 55 – Grillplatz richtig vorbereiten	26
Tipp 56 – Keine Gabel beim Grillen.....	26
Tipp 57 – Die richtige Stelle auf dem Grill.....	27
Kapitel V: Früchte und Gemüse.....	27
Tipp 58 – Maiskolben	27
Tipp 59 – Blanchieren von Gemüse	28
Tipp 60 – Weiches Gemüse knackig machen.....	28
Tipp 61 – Schnell Gebratenes Gemüse.....	28
Tipp 62 – Verfärbung von Gemüse beim Kochen.....	29
Tipp 63 – Richtige Gemüse- und Fruchtemengen	29
Tipp 64 – Gemüse in Öl anbraten.....	29
Tipp 65 – Reife Tomaten über Nacht.....	30
Tipp 66 – Perfektes Dampf Gemüse	30
Tipp 67 – Zwiebeln noch süßer machen.....	30
Tipp 68 – Leichtes Schälen von Pfirsichen und Tomaten.....	30
Tipp 69 – Leckere Salate.....	31
Tipp 70 – Dampfgemüse ohne Dampfer.....	31
Tipp 71 – Gemüse-Püree	31
Tipp 72 – Rote Paprika	32
Kapitel VI: Nudeln, Reis und Kartoffeln.....	32
Tipp 73 – Kochen von frischen Nudeln.....	32
Tipp 74 – Spaghetti entwirren.....	32
Tipp 75 – Al dente Pasta	33
Tipp 76 – Nudeln aus der Packung	33
Tipp 77 – Jedes Mal perfekt gekochte Nudeln.....	33
Tipp 78 – Lockeren Reis machen	34
Tipp 79 – Reis mit Geschmack.....	34
Tipp 80 – Kleben von Nudeln und Reis reduzieren	34

Tipp 81 – Gebackene Kartoffeln	34
Tipp 82 – Die Schale bei gebackenen Kartoffeln	35
Tipp 83 – Perfektes Kartoffelpüree	35
Tipp 84 – Die schnelle Kartoffel	35
Kapitel VII: Backen	36
Tipp 85 – Risse im Käsekuchen	36
Tipp 86 – Frische Hefe	36
Tipp 87 – Der Schlüssel zu gutem Gebäck.....	36
Tipp 88 – Der extra Kuchen.....	37
Tipp 89 – Die Kruste auf dem Kuchen.....	37
Tipp 90 – Gebratene Nüsse.....	37
Tipp 91 – Backpulvertest	37
Tipp 92 – Gefrorene Beeren	38
Tipp 93 – Schokolade schmelzen	38
Tipp 94 – Vanillegeschmack.....	38
Tipp 95 – Schokolade in der Mikrowelle	39
Tipp 96 – Kennen Sie Jello-O.....	39
Tipp 97 – Teig ausrollen	39
Tipp 98 – Flaumiges Eiweiß	39
Tipp 99 – Einsinken von Kuchenauflagen.....	40
Tipp 100 – Braune Bananen.....	40
Tipp 101 – Haferflocken Cookies + Muffins	40
Schlusswort	41