

Die Krux mit den Kochrezepten

25.04.2006, 16:52 | Freizeit, Bunt, Vermischtes

Pressemitteilung von: *Ben Bor Sàrl*



Guter Topf = gutes Resultat

DAS KOCHEN NACH REZEPT BEREITET OFT PROBLEME

Kennen Sie folgende Situation? Sie haben ein feines Gericht auswärts genossen und Sie möchten es nun selbst nachkochen. Zu diesem Zweck besorgen Sie sich ein Kochbuch oder recherchieren im Internet, bis Sie das entsprechende Rezept gefunden haben. Danach halten Sie die Angaben buchstabengetreu ein, doch das Resultat misslingt oder es schmeckt zumindest anders.

Selten liegt der Grund dafür in unkorrekten Mengenverhältnissen – vielmehr unterscheiden sich die angegebenen Zutaten oft sehr in ihrer Qualität und Konsistenz. Beispielsweise kann es eine grosse Rolle spielen, ob eine Kartoffel auf freiem Feld oder in einem Gewächshaus gewachsen ist: Schnellwüchsige Gewächse haben meist einen höheren Wassergehalt und sie geben damit beim Garvorgang wesentlich mehr Feuchtigkeit ab – das kennen Sie vielleicht vom Kartoffelsalat. Auch Gewürze können sich in ihrer Geschmacksintensivität stark unterscheiden, je nachdem, woher sie kommen und wie sie behandelt wurden. Besonders bei Fleisch und Fisch hängt es von der Frische und der richtigen Lagerung ab, ob die Rezeptangaben umgesetzt werden können. Deshalb ist es äusserst wichtig, dass beim Kochen nach Rezept immer wieder abgeschmeckt wird und allenfalls die angegebenen Verhältnisse korrigiert werden. Ein guter Koch verlässt sich nie ausschliesslich auf ein Rezept!

Weniger bekannt ist die Tatsache, dass auch die Wahl des Kochgeschirrs einen entscheidenden Einfluss auf das Gelingen eines Gerichts hat. So lässt sich beispielsweise das beste Fleisch nicht auf einer billigen Pfanne fachgerecht anbraten und die raffinierteste Sauce zerfällt, wenn der Topf nicht über die notwendigen Wärmeleiteigenschaften verfügt. Es lohnt sich immer, das richtige Kochgeschirr zu wählen – denn mit untauglichen Mitteln lassen sich keine guten Resultate erzeugen.

Seriöse Anbieter von Küchenartikeln informieren Sie umfänglich über die Eigenschaften ihrer Produkte und sie sind auch dazu bereit, Sie vor und nach dem Kauf zu beraten. Zögern Sie also nicht, diese Dienstleistungen in Anspruch zu nehmen. Der Küchenshop www.mastercuisine.com ist aus den kulinarischen Leidenschaften ihrer Gründer entstanden und deshalb dürfen Sie an dieser Adresse jederzeit alle Fragen bezüglich Kochen stellen.

Portrait

Urs Meyer u.meyer@mastercuisine.com
BEN BOR Sàrl
5 Outremont
F-88340 Le Val d'Ajol

News-ID: 84677 • Views: 2101 (Stand: 31.07.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/84677/Die-Krux-mit-den-Kochrezepten.html>