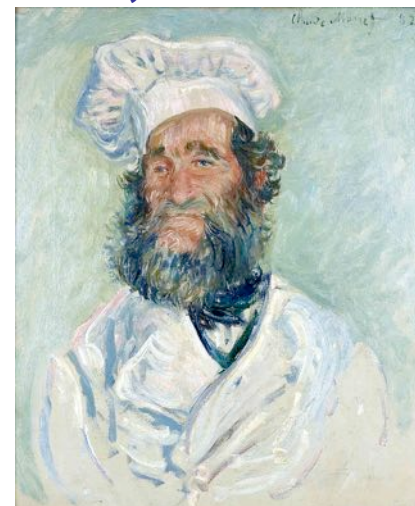


Zwanzig Fragen, die du beantworten können solltest, bevor du Koch oder Köchin werden willst.

Natürlich machst du eine Lehre oder ein Praktikum, um etwas über den Beruf zu erfahren, um zu lernen, und nicht, um den Profis zu sagen, wo's langgeht. Chronische Besserwisser sind unerträglich. Unerträglich ist aber auch, wer sich für überhaupt nichts interessiert, von nichts eine Ahnung hat und bei jedem Fachausdruck bloß dumm aus der Wäsche guckt.

Bereite dich doch schon vor Beginn der Ausbildung ein wenig vor und gewinne mindestens sprachlich eine kleine Vorahnung vom betreffenden Fachgebiet. Natürlich kannst du nicht alle der folgenden Fragen einfach so beantworten. Wenn du aber den Fremdwörterduden, ein Lexikon und eventuell Wikipedia zu Hilfe nimmst, dann schon.



ILL. „DER KOCH“, CLAUDE MONET 1882

	A	B	C	
1. Wie heißt der Topf mit siebartigem Einsatz, in dem man Speisen in heißem Fett garen kann?	Fettnäpfchen.	<u>Friteuse.</u>	Broiler	B
2. Wie nennt man eine eingekochte Fleisch- oder Fischbrühe?	Fond	Fondue	Fontal	
3. Sehr klein hacken oder durch den Fleischwolf drehen ist	flanieren.	flambieren.	faschieren.	
4. Wie nennt man eine Gaststätte innerhalb eines Unternehmens?	Kaverne	Kaserne	Kantine	
5. Wie sagt man folgendem Vorgang: angebratenes Mehl mit kalter oder heißer Flüssigkeit verrühren; Bratensatz von Fleisch durch Zugabe von Flüssigkeit vom Bratgeschirr lösen.	anzünden	brennen	ablöschen	
6. Wenn man eine Speise sämig macht, z.B. mit Ei oder Mehl eindickt, heißt das	binden.	fesseln.	knebeln.	
7. Speisen (vor allem aufgeschlagene Eier) in kochender Flüssigkeit gar werden lassen, das heißt	polieren.	portieren.	pochieren.	
8. Ein gespickter Braten ist	mager.	mit Speckstreifen durchzogen.	verbrannt.	
9. „à point“ bedeutet das gleiche wie	well done.	medium.	saignant.	
10. Eine Porzellanschüssel für Suppen heißt	Terrier.	Terrine.	Terminus.	
11. Ein großer schüsselförmiger Metalltopf, der vorwiegend in der chinesischen Küche verwendet wird, ist der	Hopf.	Wok.	Pfupf.	
12. Ein scharfes Messer mit langer Klinge und eine spitze, zweizinkige Gabel, mit denen man Fleisch und Geflügel zerlegt, heißt	Tranchierbesteck.	Frankiergarnitur.	Guillotine.	
13. Teigwaren, die nicht zu lang gekocht wurden und deshalb noch „Biss“ haben, sind	Mamma mia.	al dente.	fa niente.	
14. Ein mit Fleisch oder andern pikanten Sachen belegtes und garniertes Weißbrothäppchen ist ein	Sofa.	Hocker.	Kanapee.	
15. Wie heißt ein Schiffskoch?	Maat	Smutje	Mundschenk	
16. In eine Flüssigkeit aus Essig, Rotwein, Zitronensaft und Gewürzen einlegen heißt	meliorieren.	malträtiert.	marinieren.	
17. Der Sommelier berät den Gast betreffend	den Wein.	die Nachspeise.	die Rechnung.	
18. Die Nouvelle Cuisine gilt als besonders	kalorienreich.	gesund und leicht.	nachhaltig.	
19. Was kann man bei einer Forelle auch essen?	Die Backen.	Die Rückenflosse.	Das Zünglein.	
20. In einem Caquelon auf einem Rechaud serviert man	Dampfnudeln.	Felchenfilets.	Käsefondue.	