Koch-Lernerfolge

Als Amateur und Hobby-Koch kennt man ja nicht alle Tricks und Finessen, die ein Profi-Koch in seiner Ausbildung und seiner späteren Tätigkeit gelernt hat.

Aus diesem Grund ist es manchmal sinnvoll, Kollegen oder Profi-Köche zu fragen, wenn man in seiner Küche mit bestimmten Dingen nicht weiter kommt.

So habe ich einen befreundeten Profi-Koch gefragt, warum denn immer wieder zu lesen ist, dass man eine Prise Zucker zu Gulasch, Ragout und ähnlichen Dingen verwendet. Und im Gegenzug auch in Backwaren wie Kuchen oder Tartes eine Prise Salz hineingibt.

Nun, seinen Antwort war, dass dies in jedem Fall einen gewissen Geschmacksverstärker ergibt und man dies deswegen verwendet. Ich fragte ihn, ob ich mich da auf ihn verlassen könne. Und ob das, was er sagte, auch richtig sei. Er bejahte dies. Dann habe ich dies von ihm so übernommen und führe diese beiden Methoden nun beim Kochen und Backen aus.

Eine andere Sache ist das Schneiden von Zwiebeln, das mit auch immer misslang und die Zwiebeln zerfielen dabei. Ich habe mich hier auch auf einen Sterne-Koch in einer Kochsendung verlassen, der empfahl, die Zwiebeln zwar zu schälen, aber den hinteren Strunkt dran zu lassen. So zerfällt die Zwiebel nicht beim Schneiden und man kann sie besser klein schneiden. Wenn ich die Möglichkeit gehabt hätte, ihn zu fragen, ob ich mich da auf ihn verlassen könne und ob das, was er sagt, auch richtig sie, hätte ich dies sicherlich gemacht. Aber so habe ich einfach dies für mich übernommen und schneide Zwiebeln seitdem auf diese Weise. Und siehe da, es geht sehr viel einfacher, Zwiebeln zu schneiden.

Welche Lernerfolge habt Ihr beim Kochen und Backen gemacht?