



# Cucina Club

3922 Stalden



## Menue 3



## Fachbegriffe

### Tournieren:

Ist ein Verfahren, mit dem beim Kochen das Zurechtschneiden von Obst, Gemüse, Kartoffeln und Eiern bezeichnet wird

### Aufmontieren:

Nennt der Fachmann das "Verbessern" von Soßen und Suppen mit kalter Butter. Entweder nur leicht unter gerührt oder mit dem Stabmixer unter gemixt. Dadurch erhält man eine wunderbare sämige Konsistenz, außerdem bewirkt man eine Geschmacksverbesserung.

## Bilder aus der CC-Küche



*Ohne „Fleisch“ kein Preis*



*„Fisch“ von der Leber*

*(oder so ähnlich)*