

Vorwort.....	05
Kapitel I: Allgemeine Kochtipps.....	06
Tipp 01 – Der Zest der Zitrone.....	06
Tipp 02 – Keine Angst vor dem Experimentieren.....	06
Tipp 03 – Gesalzene Butter gegen ungesalzene Butter.....	07
Tipp 04 – Die Küchenschere.....	07
Tipp 05 – Rezepte organisieren.....	08
Tipp 06 – Festkleben in der Pfanne.....	08
Tipp 07 – Überkochen stoppen.....	08
Tipp 08 – Austritt von Eiweiß.....	09
Tipp 09 – Brot und Kuchen perfekt schneiden.....	09
Tipp 10 – Saft aus Zitrusfrüchten.....	10
Tipp 11 – Knoblauch leicht schälen.....	10
Tipp 12 – Eier reparieren.....	10
Tipp 13 – Heißes Fett zum Braten.....	11
Tipp 14 – Richtige Temperatur zum Frittieren.....	11
Tipp 15 – Die Eier sind aus.....	11
Tipp 16 – Interessante Verwendung von Äpfeln.....	12
Tipp 17 – Fett aus Suppen entfernen.....	12
Tipp 18 – Der perfekte kalte Punsch.....	12
Tipp 19 – Keine nassen Sandwichs.....	12
Tipp 20 – Immer marinierte Lebensmittel.....	13
Tipp 21 – Fettspritzer reduzieren.....	13
Tipp 22 – Überbacken mit Käse.....	13
Kapitel II: Saucen und Gewürze.....	14
Tipp 23 – Die perfekte türkische Soße.....	14
Tipp 24 – Möglichkeiten der Hühnerbrühe.....	14

Tipp 25 – Würzige Alternative zur sauren Sahne.....	14
Tipp 26 – Knoblauch und Zwiebelgeschmack reduzieren.....	14
Tipp 27 – Ingwerwurzel schälen.....	15
Tipp 28 – Geschmack mit karamellisierten Zwiebeln.....	15
Tipp 29 – Klumpige Saucen.....	16
Tipp 30 – Fertige Tomatensauce.....	16
Tipp 31 – Wein der ideale Geschmack.....	16
Tipp 32 – Eigene Salatdressings.....	17
Tipp 33 – Fertige Brühwürfel + Boullion + Consommé.....	17
Tipp 34 – Alternative zum Saucenbinder.....	17
Tipp 35 – getrocknete Kräuter anstatt frischer.....	18
Tipp 36 – Öle und Essig mit Knoblauch.....	18
Tipp 37 – Marinade als Geschmacksverstärker.....	18
Tipp 38 – Eine richtig dicke Sauce.....	19
Kapitel III: Fleisch und Geflügel.....	19
Tipp 39 – Das perfekte Stück des roten Fleisches.....	19
Tipp 40 – Panieren ohne festkleben.....	19
Tipp 41 – gefrorenes rohes Fleisch.....	20
Tipp 42 – Stoppen Sie das ankleben von Hackbraten.....	20
Tipp 43 – Machen Sie einen saftigen Braten.....	20
Tipp 44 – Leckere Hamburger.....	21
Tipp 45 – Auswahl von Geflügel.....	21
Tipp 46 – Ein knuspriges gebratenes Huhn.....	21
Tipp 47 – Das Salzen beim Fleisch.....	22
Tipp 48 – Geflügel kochen.....	22
Tipp 49 – Kochen von Fisch.....	22
Tipp 50 – Perfekt gebratenes Fleisch.....	22

Tipp 51 – Einen perfekten Braten machen.....	23
Tipp 52 – Fettgehalte im Hackfleisch.....	23
Tipp 53 – Huhn schnell und einfach zubereiten.....	23
Kapitel IV: Grillen	
Tipp 54 – Das perfekte Steak beim Barbecue.....	24
Tipp 55 – Grillplatz richtig vorbereiten.....	24
Tipp 56 – Keine Gabel beim Grillen .....	25
Tipp 57 – Die richtige Stelle auf dem Grill .....	25
Kapitel V: Früchte und Gemüse .....	
Tipp 58 – Maiskolben.....	25
Tipp 59 – Blanchieren von Gemüse .....	26
Tipp 60 – Weiches Gemüse knackig machen.....	26
Tipp 61 – Schnell Gebratenes Gemüse .....	26
Tipp 62 – Verfärbung von Gemüse beim Kochen.....	27
Tipp 63 – Richtige Gemüse- und Fruchtemengen .....	27
Tipp 64 – Gemüse in Öl anbraten .....	27
Tipp 65 – Reife Tomaten über Nacht.....	28
Tipp 66 – Perfektes Dampf Gemüse .....	28
Tipp 67 – Zwiebeln noch süßer machen.....	28
Tipp 68 – Leichtes Schälen von Pfirsichen und Tomaten .....	29
Tipp 69 – Leckere Salate .....	29
Tipp 70 – Dampfgemüse ohne Dampfer.....	29
Tipp 71 – Gemüse-Püree .....	29
Tipp 72 – Rote Paprika.....	30
Kapitel VI: Nudeln, Reis und Kartoffeln .....	
Tipp 73 – Kochen von frischen Nudeln.....	30
Tipp 74 – Spaghetti entwirren .....	31
Tipp 75 – Al dente Pasta .....	31
Tipp 76 – Nudeln aus der Packung .....	31
Tipp 77 – Jedes Mal perfekt gekochte Nudeln .....	31
Tipp 78 – Lockeren Reis machen .....	32
Tipp 79 – Reis mit Geschmack .....	32

Tipp 80 – Kleben von Nudeln und Reis reduzieren.....	32
Tipp 81 – Gebackene Kartoffeln .....	32
Tipp 82 – Die Schale bei gebackenen Kartoffeln .....	33
Tipp 83 – Perfektes Kartoffelpüree .....	33
Tipp 84 – Die schnelle Kartoffel.....	33

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

# Vorwort

---



Haben Sie sich vielleicht auch schon des Öfteren gefragt, wie das die Profi-Köche so lecker hinkriegen? Mit welchen Finessen arbeiten diese Köche, damit das Essen stets so köstlich schmeckt?

Kochen ist und bleibt etwas ganz Besonderes. Man nimmt oft nicht sehr gutaussehendes Rohmaterial. Die Idee wird entwickelt und es wird etwas richtig Schönes daraus kreiert. Ein ganz

besonderer Nebeneffekt ist natürlich auch, dass die Belohnung unmittelbar nach dem kochen folgt, durch die freudigen Gesichter, wenn es schmeckt.

Sollte dann auch mal während des Kochens etwas missglücken, lernt man dies mit der Zeit positiv auszugleichen. Weiterhin lernt man für das nächste Mal vielleicht andere Wege zu gehen.

Kochen ist wie ein komprimiertes Leben. Eine gute Schule um mit Erfolgen und Niederlagen umzugehen, nie aufzugeben und immer nach Lösungen zu suchen. Und wie das so im Leben ist: Es gibt immer eine Lösung!

Vielleicht sollte Jeder als Lebensgrundlage kochen lernen. Dies darf aber nicht nach Rezept erfolgen, denn dann kann nicht selbst gestaltet werden. Die Wege kann sich jeder anschauen, den Einsatz aber sollte er sich selbst überlegen.

Damit kreiert man sich seine eigene „Kochnote“! Dies ist doch im privaten Leben und in der Geschäftswelt nicht anders!

Ich habe auf dem amerikanischen Markt diese wunderbaren 101 Tipps entdeckt. Sofort stand die Entscheidung fest, diese zu übersetzen und mit meinen Erfahrungen zu ergänzen.

Jetzt aber genug der Worte. Freuen Sie sich auf die 101 Kochtipps vom Profi.