

Koch*

Suche

Search results for Koch* [Subscribe to an always-updated RSS feed.](#)

6 Artikel gefunden. [Trefferliste einschränken ▼](#) Trefferliste sortieren **Relevanz** · [Datum \(neuste zuerst\)](#) · [alphabetisch](#)

[Kochseminar](#)

erstellt von [admin](#) — published 09.02.2013 — zuletzt verändert: 09.02.2013 14:15

Hier finden Sie alle Informationen über das Kochseminar.

Located in [Veranstaltungen](#)

[Kochseminar](#)

erstellt von [admin](#) — published 09.02.2013 — filed under: [Seminare](#)

Im Kochseminar lernen Sie die französische und italienische Küche kennen.

Located in [Veranstaltungen](#) / [Kochseminar](#)

[Kochseminar neu ins Programm aufgenommen](#)

erstellt von [admin](#) — published 09.02.2013 — filed under: [Seminare](#)

Lorem ipsum dolor sit amet, consetetur sadipscing elitr, sed diam nonumy eirmod tempor invidunt ut labore et dolore magna aliquyam erat, sed diam voluptua.

Located in [Veranstaltungen](#) / [Kochseminar](#)

[Pochieren](#)

erstellt von [admin](#) — zuletzt verändert: 09.02.2013 18:33

Pochieren (im 19. Jhd. aus französisch pocher entlehnt, zu poche, „Tasche“) oder Garziehen ist eine sanfte Garmethode in heißem, aber nicht kochendem Wasser (etwa 65 °C bis 75 °C). Die Bezeichnung Pochieren geht auf die Zubereitung von verlorenen Eiern (Œufs pochés) zurück, bei denen der Dotter vom Eiklar durch geschicktes Hineingleitenlassen ins Wasser umhüllt wird. Gemüse, zartes Fleisch und Innereien wie Kalbshirn oder -bries, aber auch Gepökeltes, Saucissons, Fisch und junges Geflügel können ebenfalls pochiert werden. Dabei dient das Pochieren häufig zur Vorbereitung einer weiteren Verarbeitung.

Located in [Küchenlexikon](#)

[Seminarunterlagen](#)

erstellt von [admin](#) — zuletzt verändert: 09.02.2013 14:16

Located in [Veranstaltungen](#) / [Kochseminar](#)

[Kochseminar](#)

erstellt von [Anton Autor](#) — published 09.02.2013 — zuletzt verändert: 09.02.2013 14:42

Located in [Veranstaltungen](#) / [Kochseminar](#)