

## ABC zum Thema: **Zubereitungsarten**

1	<b>A</b>	Anbraten, Auskochen, Ablöschen, Auslassen
2	<b>B</b>	Braten, Backen, Blanchieren, Blindbacken
3	<b>C</b>	
4	<b>D</b>	Dünsten, Dämpfen (mit/ohne DKT), Dörren
5	<b>E</b>	Einfrieren, Einkochen (mit Zucker), Einweichen
6	<b>F</b>	Frittieren, Flambieren
7	<b>G</b>	Glasieren, Gratinieren, Grillieren
8	<b>H</b>	Heisseinfüllen
9	<b>I</b>	
10	<b>J</b>	
11	<b>K</b>	Kurzbraten
12	<b>L</b>	
13	<b>M</b>	Marinieren
14	<b>N</b>	
15	<b>O</b>	
16	<b>P</b>	Pochieren
17	<b>Q</b>	
18	<b>R</b>	Rösten, Rühren, Reduzieren
19	<b>S</b>	Sieden, Simmern, Schaumigschlagen, Schmoren
20	<b>T</b>	Tranchieren
21	<b>U</b>	
22	<b>V</b>	
23	<b>W</b>	
24	<b>X</b>	
25	<b>Y</b>	
26	<b>Z</b>	