

Die Produktions-Mise-en-place ist die Bereitstellung der meistverwendeten Gerichte-komponenten einer Küche. Je nach Angebot kann sie von Küche zu Küche variieren und wesentlich umfangreicher sein. Die nachstehend aufgeführten Produktions-tätigkeiten sind typisch für ein mittelgrosses, gepflegtes Spei-restaurant mit internationaler Küche.

Schnitt- und Turnierarten

Ein wichtiger Teil der Produktions-Mise-en-place umfasst das Schneiden von Gemüse für das Ansetzen von Fonds, Suppen, Saucen und anderen Gerichten sowie das Schneiden von Einlagen. Die meisten dieser Schnittarten sind hier in Form von Fachausdrücken aufgeführt, da diese international geläufig sind und in den meisten Küchen verstanden werden.

Schneidewerkzeuge

- für kleine oder mittlere Mengen: Turniermesser, Gemüse-messer, Buntschneidmesser, Ausstecher, Universalhobel (Mandoline) oder Aufschnittmaschine
- für grosse Mengen: entsprechende Gemüseschneidemaschi-nen

Immer mit scharfen Messern/Ausstechern arbeiten: Stumpfe Messer erhöhen die Verletzungs-gefahr und quetschen zudem die Gemüse-zellen unnötig, was zu einem zusätzli-chen Saftver-lust und einer höheren Oxidation führt (verbunden mit einer Farb- und Geschmacks-änderung). Als Unterlage eignet sich aus hygienischen und sicherheitstechnischen Gründen be-spiels-weise ein rutschfestes Kunststoffbrett.

Übersicht über die wichtigsten Schnittarten für Gemüse und Obst



Hacken

Zwiebeln und Schalotten

Bereits beim ersten Durchgang möglichst fein hacken, damit ein Nachhacken vermieden werden kann
Schalotten für A-la-minute-Gerichte mit kurzer Garzeit in ent-sprechendem Fettstoff glasig dünsten

Knoblauch

Kann nach dem Hacken unter Beigabe von etwas Salz mit flach gehaltener Klingenseite zu Paste zerrieben werden
Zum Aufbewahren mit etwas Öl vermischen

Kräuter

Sollten vor dem Hacken möglichst trocken sein (Verklumpung)
Nur effektiven Bedarf hacken und kühl halten (Farb-, Ge-schmacks- und Vitaminverlust)



Emincé (Geschnetzelt)

Zwiebeln, Pilze, Zucchini, Kalbfleisch

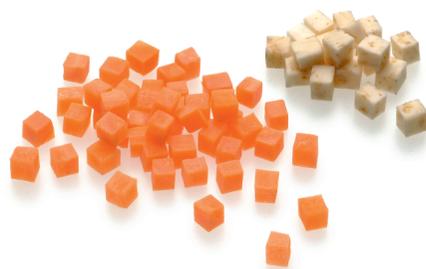
Mit korrekter Messerführung in Streifen oder Scheibchen schneiden
Zwiebelringe am besten mit der Aufschnittmaschine herstellen



Brunoise

Karotten, Lauch, Knollensellerie, Pilze, Peperoni, Zucchini, Bündner Fleisch

Würfelchen von ca. 1,5 Millimetern Kantenlänge



Jardinière

Karotten, Knollensellerie, Gurken, Kohlrabi, Kochspeck

Würfelchen von ca. 5 mm Kantenlänge

Macédoine

Gemüse, zum Beispiel Kürbis, Karotten, Knollensellerie
Früchte, zum Beispiel Pfirsiche, Mangos, Äpfel, Birnen
Würfelchen von ca. 8 mm Kantenlänge



Paysanne

Karotten, Lauch, Wirz, Knollensellerie, Kartoffeln
Feinblättrig schneiden, ca. 1 cm Kantenlänge



Chiffonnade

Lattich, Bärlauch, Sauerampfer
Hauchdünne Streifen



Julienne

Karotten, Lauch, Knollensellerie, Pilze, Schinkentrancken,
Rohschinken
Streifchen von ca. 1 mm Breite und 3 cm Länge



Bâtonnets (Stäbchen)

Kartoffeln, Karotten, Kohlrabi, Kochspeck
Stäbchen von ca. 5 mm Breite und 3 cm Länge



Demidoff

Karotten, Gurken, Zucchetti, Knollensellerie etc.
Mit dem Buntschneidemesser in ca. 5 mm dicke Scheiben
schneiden





Scheiben/Chips

Karotten, Pfälzer Rüben, Knollensellerie, violette Kartoffeln, Kürbis etc.

Mit Aufschnittmaschine, Gemüsehobel oder Sparschäler in dünne Scheiben schneiden



Rhomben (für Wok)

Lauch, Karotten, Stangensellerie, Peperoni, Kefen etc.

Mit dem Gemüsemesser in grobe Rhomben schneiden



Gemüseperlen

Gemüse mit fester Struktur

Mit entsprechenden Ausstechern ausstechen



Tourniertes Gemüse

Karotten, Knollensellerie, Gurken, Zucchini, Kohlrabi, weiße Rüben, Runden/rote Bete

Länglich oval tourniert, ca. 3 cm Länge

Tournierarten für Kartoffeln siehe Kapitel Kartoffeln



Concassés

Nur für Tomaten

Blanchieren, schälen, halbieren, Kerne entfernen, in Würfelchen von ca. 8 mm Kantenlänge schneiden