



Kleiner

Küchen

Helfer

FÜR ALLE,
DIE GERNE
BACKEN,
TRINKEN UND
KOCHEN

PRESTEL

MÜNCHEN · LONDON · NEW YORK

Für die deutsche Ausgabe
© Prestel Verlag, München · London · New York, 2017
in der Verlagsgruppe Random House GmbH
Neumarkter Straße 28 · 81673 München

www.prestel.de

Die Originalausgabe erschien 2017 bei Chronicle Books LLC,
San Francisco



Design von Vanessa Dina
Illustrationen von Arthur Mount

Projektleitung: Nicola von Velsen
Übersetzung: Christine Schnappinger
Satz und Lektorat: VerlagsService Dietmar Schmitz GmbH
Herstellung: Friederike Schirge

ISBN 978-3-7913-8491-7

Printed in China

Der Verlag weist ausdrücklich darauf hin, dass im Text enthaltene externe Links vom Verlag nur bis zum Zeitpunkt der Buchveröffentlichung eingesehen werden konnten. Auf spätere Veränderungen hat der Verlag keinerlei Einfluss. Eine Haftung des Verlags ist daher ausgeschlossen.

Inhalt

TEIL I
BACKEN

7

TEIL II
TRINKEN

37

TEIL III
KOCHEN

61



TEIL I

Backen

- Die Basis-Backausrüstung **8**
- Backtemperaturen-Umrechner **10**
- Volumen-Umrechner **10**
- Backformen-Größen und Fassungsvermögen **11**
- Umrechnung von metrischen Maßen und
Volumenmaßen **12**
- Größen-Umrechner **17**
- Zuckerkochgrade und Temperaturen **17**
- Praktische Zutaten-Alternativen **18**
- Eier (Größe und Gewicht) **22**
- Eier-Umrechner **22**
- Alternative Mehlsorten **23**
- Umrechner für Süßungsmittel **27**
- Backen in höheren Lagen **29**
- Gängige Begriffe und Techniken beim Backen **30**
- Siebtechniken **34**
- Kakaoanteil in Schokoladenarten **35**

Die Basis-Backausrüstung

MUST-HAVES



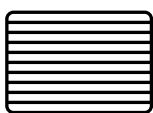
1



2



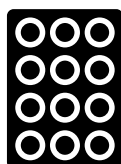
3



4



5



6



7



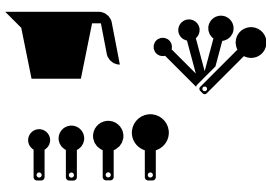
8



9



10



11



12



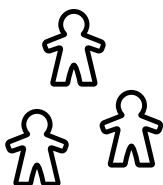
13

[1] Backpfanne (aus Glas oder Aluminium, 23 x 33 cm), [2] Springform (20 oder 23 cm), [3] Backblech, [4] Backrost, [5] Rührschüsseln (mindestens drei Größen), [6] Muffinform mit 12 Mulden, [7] Tarteform (23 cm), [8] Springform (23 oder 25 cm), [9] Kastenform (30 cm), [10] Teigroller, [11] Messbecher und Messlöffel für Flüssigkeiten und trockene Zutaten, [12] Teigspachtel, [13] Schneebesens

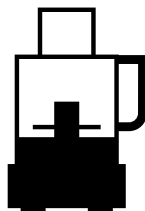
NÜTZLICHE HELFER



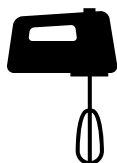
14



15



16



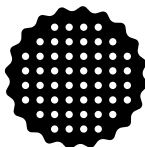
17



18



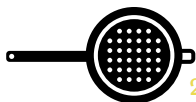
19



20



21



22



23

[14] Zuckerthermometer, [15] Ausstechformen, [16] Universalzerkleinerer, [17] Rührgerät (Hand- oder Standrührgerät), [18] Backofenthermometer, [19] Küchenpinsel, [20] Backgewichte, [21] Souffléförmchen, [22] Küchensieb, [23] Silikon-Backmatten



TEIL II

Trinken

Basisausrüstung zum Mixen 38

Gängige Bar-Maße 40

Alkoholgehalt in Getränken 40

Spirituosen 41

Cocktail-Garnituren 43

Beliebte Glasformen 47

Kleines Wein-Seminar 49

Weißweine 49

Rotweine 51

Schaumweine 53

Kleines Bier-Lexikon 54

Kleine Kaffee-Kunde 56

Kleine Tee-Fibel 58

Gängige Bar-Maße

Jigger*	Unze (oz)
1	1½ (45 ml)
1½	2¼ (65 ml)
2	3 (90 ml)
Pony	1 (30 ml)
Shot	1 bis 1½ (30 bis 45 ml)
Doppel-Shot	2 bis 3 (60 bis 90 ml)

* Manche Barkeeper verwenden Jigger in Spezialausführung wie »Doppel-Jigger« oder »Dual-Jigger«, das Fassungsvermögen der größeren Messkappe reicht dann von 45–65 ml, das der kleineren von 20–30 ml (je nach Hersteller).

Alkoholgehalt in Getränken

Es ist keine Überraschung, dass sich Bier, Wein und Spirituosen vom Alkoholgehalt her unterscheiden. Wenn man also »Gläser zählt«, sollte man beachten, dass die folgenden Einheiten in etwa die vergleichbare Menge an Alkohol enthalten.

1 Flasche Bier (360 ml) mit 5 Volumenprozent Alkohol =
1 Glas Starkbier (240–270 ml) mit über 5 Volumenprozent Alkohol =
1 kleines Glas Wein (150 ml) mit etwa 12 Volumenprozent Alkohol =
1 Schnapsglas Spirituosen (45 ml) mit etwa 40 Volumenprozent Alkohol



Spirituosen

Liköre unterscheiden sich von reinen Bränden, da sie süß oder mit Zutaten wie Früchten, Nüssen, Gewürzen, Kräutern, Wurzeln, Rinde oder Blättern aromatisiert sind.

Die folgende Liste gruppiert Spirituosen nach Geschmacksprofilen, dabei werden Oberbegriffe ebenso wie Markenbegriffe verwendet.

Anisspirituosen

Absinth, Anesone, Anisette, Herbsaint, Ouzo, Pastis, Pernod, Sambuca

Schokoladenliköre

Crème de cacao, Cuor di Cioccolata, Godiva

Kaffeeliköre

Capucello, Crème de café, Kahlúa, Patrón XO Cafe, Tia Maria

Sahneliköre

Amarula (Marula-Frucht und Sahne), Irish cream (Irischer Whiskey und Sahne), Guappa (Brandy und Büffelmilch)

Fruchtliköre

Aprikose: Crème d'abricots

Banane: Crème de banane

Schwarze Johannisbeere: Crème de cassis

Kirsche: Crème de cerise, Cherry Heering

Honigmelone: Midori

Zitrone: Limoncello

Orange: Aperol, Cointreau, Blue Curaçao, Grand Marnier, Triple Sec

Beliebte Glasformen



1



2



3



4



5



6



7



8



9

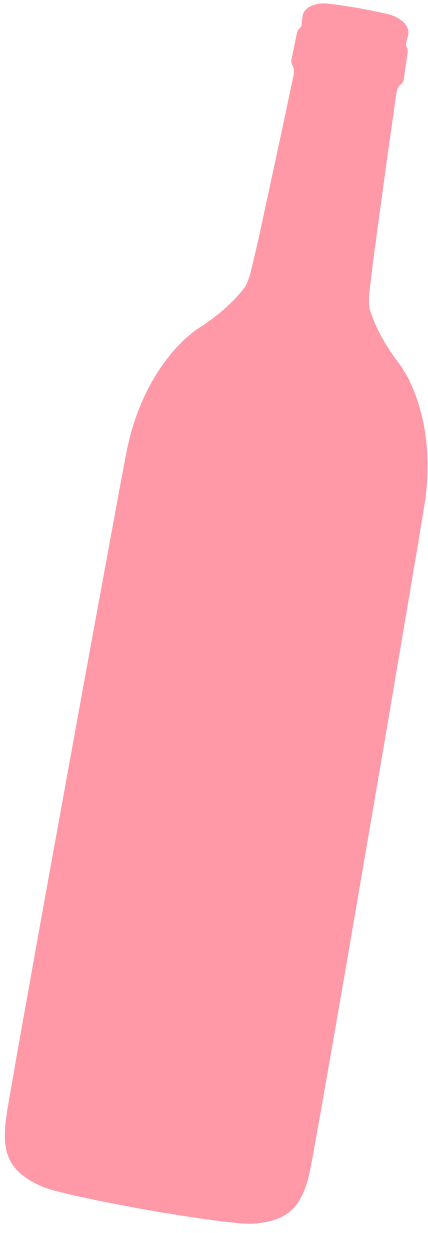


10



11

Bierkrug [1], Brandy-Glas [2], Sektflöte [3], Sekt-schale [4], Cocktail-Glas [5], Longdrink-Glas [6], Cordial-Glas [7], Highball-Glas [8], Kristall-Trinkglas [9], Sherry- oder Portwein-Glas [10], Weinglas [11]



Kleines Wein-Seminar

Die folgenden Tabellen bieten einen Überblick über beliebte Weiß-, Rot- und Schaumweinsorten. Die Schaumweine sind alphabetisch aufgelistet, während die Weiß- und Rotweine nach Rebsorten sortiert wurden, beginnend mit leichten bis hin zu vollmundigen Sorten. Die Welt des Weines ist riesig, und sogar Weine aus ein und derselben Rebsorte können sich deutlich in Körper und Geschmack unterscheiden, je nachdem, wo die Trauben angebaut wurden und wie der Wein hergestellt wurde. Die folgenden Informationen können als Basis dienen, um mehr über die Welt des Weins zu erfahren und dann auf die eigene Meinung zu vertrauen.

Weißweine

Rebsorte	Geschmacksprofil
Albariño (Spanien) oder Alvarinho (Portugal)	Leicht, mit hohem Säuregehalt, mit Aromen von Zitrus, Melone, Ananas, Pfirsich oder Aprikose.
Vermentino (Italien)	Leichter bis mittlerer Körper mit feiner Säure; komplex und fruchtig mit Noten von Grapefruit, Apfel und tropischen Früchten; eine gute Alternative zu Sauvignon Blanc.
Riesling (Deutschland)	Leichter bis mittlerer Körper mit ausgeprägter Säure; florale und mineralische Noten und Aromen von reifem Pfirsich, Aprikose, Apfel und Birne.
Pinot Gris (Frankreich) oder Pinot Grigio (Italien)	Leicht bis mittelkräftig mit mäßiger Säure; primäre Aromen umfassen Zitrone, Apfel, Melone und Steinobst; italienische Sorten haben etwas Mineralisches und Trockenes, französische sind fruchtiger und honigartiger.

Grüner Veltliner (Österreich)	Leichter bis mittlerer Körper mit hohem Säuregehalt; die Aromen reichen von Zitrone, Limette und Apfel bis hin zu Honig, Nüssen und weißem Pfeffer, je nach Stil (leicht und zitrusartig oder scharf pfeffrig).
Chenin Blanc (Frankreich, Südafrika)	Leichter bis mittlerer Körper mit ausgeprägter Säure; Fruchtaromen von Apfel und Birne bis Zitrus, mit Honig und blumigen Noten; Spätlese-Versionen sind süßer.
Torrontés (Argentinien)	Mittelleicht mit mittlerem Säureprofil; zeigt Aromen von Zitrus, Birne und Pfirsich mit grasigen und blumigen Noten.
Pinot Blanc (Frankreich) oder Pinot Bianco (Italien)	Mittelleichter bis mittlerer Körper mit moderater Säure; Aromen von Apfel und Zitrus, mit Honig- und Mandelnoten; oft ähnlich wie Chardonnay, in der Regel aber meist weniger komplex.
Sauvignon Blanc (Frankreich)	Mittelleicht bis mittelkräftig und frisch, mit ausgeprägter Säure; würzig, Aromen von unreifen Früchten, mit öligen Untertönen.
Gewürztraminer (Deutschland)	Mittelkräftig, mit wenig Säure und Fruchtnoten im Anklang, mit opulenten Aromen von Rosen, Litschi und wärmenden Gewürzen; relativ hoher Alkoholgehalt; erhältlich als trockene, halbtrockene oder süße Spätlese-Dessertwein-Variante.
Viognier (Frankreich)	Mittlerer bis vollmundiger Körper, mit mäßiger Säure; sehr aromatisch mit Noten von Pfirsich, Aprikose, Geißblatt und Mandarine; oft gemischt mit anderen Weißen oder Syrah.
Chardonnay (Frankreich)	Vollmundig mit mittlerer Säure, mit Noten von Apfel, Zitrone, Melone, Ananas und Vanille; buttrig und cremig, wenn aus dem Eichenfass.



Kleiner Küchenhelfer

Für alle, die gerne kochen, backen und trinken

Gebundenes Buch, Pappband, 96 Seiten, 11,4x21,6

20 farbige Abbildungen

ISBN: 978-3-7913-8491-7

Prestel

Erscheinungstermin: Oktober 2018

Küchengeheimnisse! Was Sie schon immer übers Kochen, Backen und Mixen wissen wollten

Herkömmliche Kochbücher mit Rezepten von regional bis exotisch, von Diätküche bis Hausmannskost, füllen inzwischen fast jedes Küchenregal. Was darin oft nicht so genau beschrieben wird, ist das »Kleingedruckte«: Wie rechne ich die unterschiedlichen Maßangaben für Temperatur oder Volumen um, worin besteht die Grundausstattung fürs Kochen, Backen und Cocktailmixen, hat Muskatblütenzucker die gleiche Süßkraft wie Ahornsirup, wie viele Sorten Mehl gibt es und was kann ich wodurch ersetzen? In drei Kapiteln (Backen, Mixen, Kochen), farblich abgesetzt und mit Lesebändchen zur besseren Orientierung ausgestattet, erfährt der Leser knapp und übersichtlich die wichtigsten Basics zu Küchenausstattung und Handhabung technischer Geräte, erhält hilfreiche Tipps zur Lagerung von Lebensmitteln sowie zur Auswahl des passenden Geschirrs und natürlich eine Reihe von Grundrezepten, mit denen er ganz entspannt und ohne großen Aufwand die Klassiker der Kochkunst auf den eigenen Tisch zaubern kann.

 [Der Titel im Katalog](#)