|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Garverfahren** | **Arten** | **Beschreibung** | **Temperatur** | **Übertragung** | **Gerichte** |
| Blanchieren: | im Wasser | kurzes überkochen - rasches Abkühlen |  |  |  |
| im Fett | farbloses vorbacken |  |  |  |
| Kochen / Sieden: | Garen in viel/wenig - stark/schwach wallender -Flüssigkeit mit/ohne Deckel - kalt/heiß angesetzt |  |  |  |
| Pochieren: | Garen unter dem Siedepunkt |  |  |  |
| im Wasserbad | mit/ohne Bewegung |  |  |  |
| in Flüssigkeit | mit viel/wenig |  |  |  |
| Dämpfen: | Garen im Nassdampf mit/ohne Druck |  |  |  |
| Dünsten: | braun | Gargut scharf/stark anbraten mit/in wenig Flüssigkeit zugedeckt fertiggaren |  |  |  |
| hellbraun | Gargut leicht anbraten mit/in wenig Flüssigkeit zugedeckt fertiggaren |  |  |  |
| natur/weiß | zuerst wird ein Geschmacksansatz hergestellt - Gargut wird darin fertiggedünstet |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Garverfahren** | **Arten** | **Beschreibung** | **Temperatur** | **Übertragung** | **Gerichte** |
| Backen: | im Rohr | garen in trockener Hitze  |  |  |  |
| im Fett | garen in heißem Fett - schwimmend |  |  |  |
| Braten: | im Rohr | garen mit wenig Fett in trockener Hitze |  |  |  |
| in der Pfanne | beidseitiges (kurzes) garen in wenig heißem Fett |  |  |  |
| am Rost/Griller | beidseitiges (kurzes) garen von marinierten Portionsstücken auf einem Rost/Griller |  |  |  |
| am Spieß | garen über/vor einer Hitzequelle auf einem sich drehenden Spieß |  |  |  |
| sautieren | garen in/mit wenig heißem Fett unter (ständiger) Bewegung |  |  |  |
| Gratinieren: | überbacken von bereits ganz/teilweise gegarten Gerichten |  |  |  |
| Glac(s)ieren: |  | überziehen/-glänzen des Gargutes |  |  |  |
| warm | Gemüse - mit Butter - Butter+ Zucker |  |  |  |
| Fleisch - mit Fond / Butter |  |  |  |
| kalt | Süßspeisen - mit Zucker/-glasur, Schokolade, Honig, … |  |  |  |
| "Pikante Gerichte" - mit Aspik, Gelee |  |  |  |