

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 Tournierarten*

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

Immer mit scharfen Messern/Ausstechern arbeiten: Stumpfe Messer erhöhen die Verletzungsgefahr und quetschen zudem die Gemüsezellen unnötig, was zu einem zusätzlichen Saftver-lust und einer höheren Oxidation führt (verbunden mit einer Farb- und Geschmacksveränderung). Als Unterlage eignet sich aus hygienischen und sicherheitstechnischen Gründen beispie-lweise 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, Schinkentranchen,  
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, Randen/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