

Anrichten von Speisen



die Anrichteweise

An-ri-ch-te-wei-se <-n>

hier: eine feste Regel, nach der die verschiedenen Teile einer Speise auf einem Teller geordnet werden müssen; links oben Kartoffeln, Reis oder Nudeln, rechts oben Gemüse, unten Fleisch oder Fisch

📌 11.007



ansprechendes Aussehen

an-spre-chen-des Aus-se-hen

hier: das angenehme Aussehen, eine schöne Art der Präsentation einer Speise, z. B. ein Teller, der nicht zu voll ist

📌 11.008



das Farbenspiel

Far-ben-spiel <-e>

hier: die Mischung der Farben des Gemüses

📌 11.009



die Garnierung

Gar-nie-rung <-en>

die Dekoration, mit der eine Speise hübsch präsentiert wird, z. B. mit Kräutern

📌 11.010



die Rosette

Ro-set-te <-n>

hier: die Form einer Rose aus Butter und Gewürzen; damit werden Speisen dekoriert, z. B. ein Steak

📌 11.011



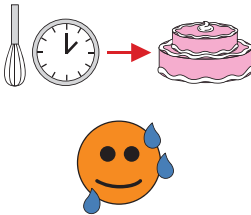
der Sahnetupfer

Sah-ne-tup-fer <->

eine Dekoration aus Schlagsahne auf einer Speise, z. B. auf einer Suppe

📌 11.012

Bewerten von Speisen



der Arbeitsaufwand

Arbeitsaufwand <Arbeitsaufwände>
die Mühe, die jemand hat oder sich gibt, um eine Aufgabe zu erledigen, z. B. einen besonderen Kuchen für eine Hochzeit zu backen

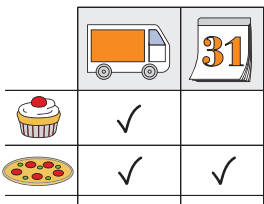
11.013



das Benotungssystem

Benotungssystem <e>
hier: Ordnung und Regeln, nach denen Noten für Qualität, Geschmack und Präsentation von Speisen gegeben werden

11.014



das Eignungsprofil

Eignungsprofil <e>
hier: eine Grafik, um festzustellen, ob bestimmte Speisen für Veranstaltungen geeignet sind, z. B. ob sie gut zu transportieren, gut zu präsentieren oder lange haltbar sind

11.015



der Genuss

Genuss <Genüsse>
hier: das Vergnügen, das eine gut gelungene Speise beim Essen bereitet

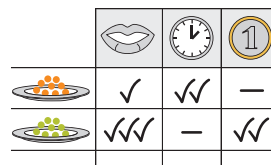
11.016



der Rangplatz

Rangplatz <Rangplätze>
hier: der Platz, den eine Speise im Vergleich mit der Konkurrenz hat

11.017



die Skala

Skala <Skalen>
hier: ein System, in das eingetragen wird, wie stark eine Eigenschaft bei einer Speise vorhanden ist, z. B. gar nicht, wenig, stark, sehr stark

11.018