

Was ist ein Mise en Place?

Der Begriff «Mise en Place» kommt aus Frankreich bedeutet so viel wie «an den richtigen Ort gestellt». Es beschreibt den Vorgang, vor dem Kochen alle Zutaten für das Rezept bereitzustellen. Dadurch behält man besonders bei etwas ausführlicheren Rezepten den Überblick und spart auf lange Sicht sogar Zeit.

Wie funktioniert ein Mise en Place?

Als Erstes gehst Du am besten das Rezept komplett durch und stellst alles bereit (dazu zählen Zutaten, Gewürze, Pfannen etc.). Als Nächstes misst Du die benötigten Mengen und zerkleinerst schon mal alle Zutaten, sofern nötig, gemäss Rezept. Jetzt sollte alles am richtigen Platz stehen, Du hast es geschafft! Nun kannst Du den Ofen oder den Herd einschalten und den Arbeitsschritten des Rezeptes folgen.

Gerne kümmern wir uns um das Kulinarische für Dein Fest und verwöhnen Dich mit internationalen Gerichten. Melde Dich bei uns: www.sonrisaglobal.ch, info@sonrisaglobal.ch, +41 77 487 70 53

