



glas-futter.de

FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN – PROTEINFOOD

### Schneidebretter - Kochtipps vom Profi

über „Messer in der Küche“ haben wir in einem früheren Blog schon einiges erfahren. Selbst mit den besten Messern erhaltet ihr aber nur gute Ergebnisse auf einem guten Schneidebrett. Dies sollte groß genug sein, festen Halt auf der Arbeitsplatte haben und leicht zu reinigen sein. Es gibt sie aus Holz oder Kunststoff. Wichtig dabei ist, dass sich die Bretter nicht verziehen, d.h. stets sicheren Stand gewährleisten. Ansonsten ist ein sicheres Hantieren mit dem Küchenmesser nicht gewährleistet. Probiert die unterschiedlichen Brettgrößen und –stärken einfach aus. Sehr praktisch sind natürlich Profibretter, bei denen man die (farblichen) Schneideauflagen schnell austauschen kann, z.B. blau für Fisch, rot für Fleisch, schwarz für Zwiebeln / Knoblauch, grün für Gemüse, gelb für Brot oder Kuchen, etc.

Euer Norbert



Professionell schneiden

