



glas-futter.de

FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN – PROTEINFOOD

Kochtipps Zwiebeln schälen ohne Tränen



Geht! Problemlos!

Ihr kennt sicher auch unendlich viele „Hausfrauentipps“: vor dem Schneiden der Zwiebeln den Mund mit Wasser füllen oder eine Taucherbrille aufsetzen,...

Alles Bullshit!

Profiköche weinen nie beim Schneiden von Zwiebeln, egal wieviel Knollen es sind. Sie verwenden einfach ein besonders scharfes Messer. Und das wird vor jedem Einsatz auch noch mit dem Wetzstahl geschliffen. Bei einem stumpfen Messer werden die Zwiebelzellen nicht zerteilt, sondern gequetscht. Das dann entstehende Reizgas (Aminosäure trifft Enzym) tritt senkrecht aus und löst dann den Tränenfluss aus. Daher mit dem Kopf immer etwas Abstand halten. Und schon gibt's zumindest in der Küche keine Tränen mehr!