|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | |  | |  | | |  | |  | | | |
| **Intro, Allgemeines.** | |  | |  | | |  | |  | | | |
|  | |  | |  | | |  | |  | | | |
| **·         Definition** | |  | |  | | |  | |  | | | |
| Latein = Vienda, braucht man zum Leben. | |  | |  | | |  | |  | | | |
| **·         Fleisch** | |  | |  | | |  | |  | | | |
| Das Fleisch ist von Tieren, Vögel und Fisch für die Ernährung, ein Lebensmittel. | | | | | | |  | |  | | | |
| **·         Bezeichnung** | |  | |  | | |  | |  | | | |
| Die Bezeichnung Fleisch, bestimmt alle Fleischstücke essbar von einem Tier. | | | | | | |  | |  | | | |
| **·         Typologie** | |  | |  | | |  | |  | | | |
| 1.       Rot: Rind, Pferd, Ente, Schaf, Esel, Mule, Ziege. | | | | | |  | |  | | | |
| 2.       Rosarot: Ziege. |  | |  | | |  | |  | | | |
| 3.       Weis: Schwein, verschieden Geflügel, Hase, Kalb. | | | | | |  | |  | | | |
| 4.       Schwarz: Wildbrett. |  | |  | | |  | |  | | | |
| 5.       Getrocknet: Geräuchert. |  | |  | | |  | |  | | | |
| 6.       Wildfleisch: Schwein, Hirsch, Reh, Hase. | | | | |  | | | | |  |  | | | |
| 7.       Synthetik: Vegetarianer. | |  | |  | | |  | |  | | | |
| **·         Aspekt** | |  | |  | | |  | |  | | | |
| Geruch, Plasmainhalt, Empfindlichkeit, Farbe, Organische Qualität. | | | | | | |  | |  | | | |
| **·         Kultur** | |  | |  | | |  | |  | | | |
| Grundrezept, aber doch mit Vorsicht walten lassen. | |  | |  | | |  | |  | | | |
|  | |  | |  | | |  | |  | | | |
| **Qualität und Kategorie: nicht verwechseln.** | |  | |  | | |  | |  | | | |
|  | |  | |  | | |  | |  | | | |
| Ein Stück der 3. Kategorie, "gite-gite" zum Beispiel, | |  | |  | | |  | |  | | | |
| kann zusätzliche von Qualität sein und einen Pot-au-feu köstliche machen; | | | | | | |  | |  | | | |
| während ein Steak von der Hüfte oder ein Sirloin-Steak, stücke von der | | | | | | |  | |  | | | |
| **1. Kategorie** enttäuschen, unter anderen, sollte es von einem Rind schlechter Qualität | | | | | | |  | |  | | | |
| abstammen. | |  | |  | | |  | |  | | | |
|  | |  | |  | | |  | |  | | | |
| Die Kategorie eines Stück Fleisches wird sein kulinarischen Ziel bestimmen. | | | | | | |  | |  | | | |
| Das Rindfleisch, zum Beispiel: die erste Kategorie: filet, faux-filet, rumsteck, onglet, etc.. | | | | | | |  | |  | | | |
| Sind Fleischstücke die eignen sich für eine schnelle | |  | |  | | |  | |  | | | |
| Küche: gegrillt, gebraten, geröstet. sind offensichtlich die | | | |  | | |  | |  | | | |
| teuersten Stück. Sie kommen vor allem aus der hinteren Hälfte. | | | | | | |  | |  | | | |
|  | |  | |  | | |  | |  | | | |
| Die **2. Kategorie**: paleron, macreuse, jumeau, plat de côte, etc.. | | | | | | |  | |  | | | |
| sind zum "Schmoren" geeignet und Ergeben: burgundischen Mode-Rindfleisch-Eintopf | | | | | | |  | |  | | | |
| bœuf mode, daube, bœuf carotte ... [Goulasch]. | |  | |  | | |  | |  | | | |
|  | |  | |  | | |  | |  | | | |
| Die **3. Kategorie** sind Fleischstücke auf der Höhe der Vorderbeine und Rücken. | | | | | | |  | |  | | | |
| die dritte Kategorie ist das, was überbleibt: collier, jarret, poitrine, queue .. | | | | | | |  | |  | | | |
| die gut für ein Pot-au-feu sind, Aber natürlich von einer einwandfreien Qualität sein | | | | | | |  | |  | | | |
| sollen. | |  | |  | | |  | |  | | | |
|  | |  | |  | | |  | |  | | | |
| Qualität ist zum Ansehen, Berühren und Fühlen lohnt sich. | | | |  | | |  | |  | | | |
| Die Qualität des Fleisches hängt von mehreren Faktoren ab: | | | |  | | |  | |  | | | |
| Alter, Rasse, Geschlecht, Essen und sogar die Saison. Das Ideale Rindfleisch kommt | | | | | | |  | |  | | | |
| vom Charolais, Limousin und Blonde d'Aquitaine 3 oder 4 Jahren ernährt von der Weide. | | | | | | |  | |  | | | |
| Rindfleisch sollte eine leuchtend rote eher einen dunkel und glänzenden Aspekt haben. | | | | | | |  | |  | | | |
| Fett, leicht gelb, und getrennt und eingerahmt auch von den Muskeln des Fleisches | | | | | | |  | |  | | | |
| in Form eines feines Netzes: das leicht ein "marmoriertes" Fleisch ergibt. Es lässt sich Stark | | | | | | |  | |  | | | |
| und elastisch anfühlen. Sein Geruch ist angenehm. Im Gegensatz zu Brot, Rindfleisch, | | | | | | |  | |  | | | |
| ist zart. Um "abgelegen" zu sein; das heißt, nach der Schlachtung, muss es Aufgehängt | | | | | | |  | |  | | | |
| 7 Tage bei einer Temperatur von 0 ° bis 3 ° bleiben. | |  | |  | | |  | |  | | | |
|  | |  | |  | | |  | |  | | | |
| **Jungstier** [Torillon] (Männlich, beschnittenes Kalb), 24 bis 30 Monate alt. Ausgezeichnetes Fleisch, aber wird sehr selten Angeboten. | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | |  | | |  | |  | | | |
| Ein gutes **Kalbfleisch**, weniger als 9 Monate alt, ist leicht rasiert und hat ein sehr feines Gewebe. Das Ideale | | | | | | | | |  | | | |
| für Kalbfleisch ist, es sollte "bei der Mutter" bleiben. Vermeiden Sie: Fleisch das zu weich, | | | | | | |  | |  | | | |
| grau oder durchscheinend ist. | |  | |  | | |  | |  | | | |
|  | |  | |  | | |  | |  | | | |
| **Genisse** (Zukünftige Kuh), 24 bis 30 Monate alt. Ausgezeichnetes Fleisch, aber wird sehr selten Angeboten. | | | | | | | | |  | | | |
|  | |  | |  | | |  | |  | | | |
| Das **Schaf** hat eine buntes und duftendes Lammfleisch. Es ist hell, glänzend und rosarot, | | | | | | |  | |  | | | |
| hat einen weich im Griff und festen Narben, mit einem festes weißen Fett überzogen sein. | | | | | | |  | |  | | | |
|  | |  | |  | | |  | |  | | | |
| **Schweinefleisch** Qualität wird durch seine rosa Fleisch, fest genug, und ohne jede Spur | | | | | | |  | |  | | | |
| von Feuchtigkeit. Weiß und nass ist es ein "industrielles" Schwein, so fad. | | | | | | |  | |  | | | |
| Zu rot, zu fett und schlaff, es ist ein altes Tier, von schlechter Qualität. | | | | | | |  | |  | | | |
|  | |  | |  | | |  | |  | | | |
| **Hühner**: wählen Sie die ziemlich großen, mit muskulösen Oberschenkel (dies beweist das es im Freien aufgewachsen ist), | | | | | | | | | | | | |
| klumpig Haut eng an dem Fleisch ist, mit einer dünner Fettschicht auf der Brust, einschließlich der Knochen (Brustbein) | | | | | | | | | | | | |
| soll nachgeben auf einen Fingerdruck. Ein großer Magen bedeutet, daß das Tier Getreide gefressen hat. | | | | | | |  | |  | | | |
| Wenn das Fleisch gelb ist wurde es mit Mais gefüttert. | |  | |  | | |  | |  | | | |
|  | |  | |  | | |  | |  | | | |
| Die **Ente** wird vorzugsweise im Alter von 4 Monaten gegessen: dann ist es 1.300 kg schwer, gerupft und ausgenommen. | | | | | | | | | | | | |
| Aber diese Zeit nicht überschreiten. Sein Schnabel und Brustbein sollte leicht unter dem Fingerdruck verbiegen. | | | | | | | | | | | | |
| Wählen Sie Ihre Puten und Gänse recht jung und auf der Suche nach den gleichen Eigenschaften wie das Huhn. | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | |  | | |  | |  | | | |
| Ein gutes **Kaninchen** muss mindestens 3 kg wiegen, gut seine "Stämmigkeit" und die Nieren weiß mit beschichtet Fett. | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | |  | | |  | |  | | | |
| ***Wörterbuch - Dictionnaire (D/F/GB)*** | | | | | | | | | | | | |
| **Rindfleisch** | |  | | **Viande de bœuf** | | |  | | **Beef** | | | |
| **BEZEICHNUNG** | |  | | **DESIGNATION** | | |  | | **DESIGNATION** | | | |
| Hinterviertel mit 8 Rippen | |  | | Quartier arrière traité 8 côtes | | |  | | Hindquarter, 8 ribs | | | |
| Hinterviertel 8 Rippen (pistol cut) | |  | | Quartier arrière traité 8 côtes coupe pistolet | | |  | | Pistol carve hinquarter, 8 ribs | | | |
| Voderviertel 5 Rippen mit Bauchlappen | |  | | Quartier avant 5 côtes avec caparaçon | | |  | | Forequarter, 5 ribs with chuck | | | |
| Dicker Bauchlappen | |  | | Bavette d'aloyau | | |  | | Skirt, boneless | | | |
| Hose | |  | | Bavette de flanchet | | |  | | Skirt steak | | | |
|  | |  | |  | | |  | |  | | | |
| Rechtes Hinterviertel 8 Rippen | |  | | Quartier arrière droit 8 côtes | | |  | | Hindquarter short carve, 8 ribs | | | |
| Rechtes Voderviertel 5 Rippen | |  | | Quartier avant droit 5 côtes | | |  | | Forequarter short carve, 5 ribs | | | |
| Rechtes Hinterviertel mit 3 Rippen | |  | | Quartier arrière droit à 3 côtes | | |  | | Hindquarter short carve, 3 ribs | | | |
| Rechtes Voderviertel mit 10 Rippen | |  | | Quartier avant droit à 10 côtes | | |  | | Forequarter short carve, 10 ribs | | | |
| Hinteres Teil 3 Rippen Pistole | |  | | Arrière 3 côtes pistol | | |  | | Hind, 3 pistol carve ribs | | | |
| Kurze Rippe (3 Rippen) | |  | | Plat 3 côtes | | |  | | Plate, 3 ribs | | | |
| Kugel Keule | |  | | Boule de cuisse | | |  | | Thig clod | | | |
| Unterschenkel (ohne Haxe) | |  | | Globe (sans jarret) | | |  | | Chuck tenderloin | | | |
| Haxe mit Knochen | |  | | Jarret avec os | | |  | | Blade, boneless | | | |
| Roastbeef mit Knochen und Filet mit 8 Rippen | |  | | Aloyau à 8 côtes | | |  | | Skirt, 8 ribs without undercut | | | |
| Roastbeef mit Knochen und Filet mit 3 Rippen | |  | | Aloyau à 3 côtes | | |  | | Skirt, 3 ribs | | | |
| Keule | |  | | Cuisse | | |  | | top bit and rump without flank | | | |
| Lange Rippe (8 Rippen) ohne Bavette | |  | | Déhanché 8 côtes sans bavette | | |  | | Skirt, 8 ribs without undercut | | | |
| Kurze Rippe (3 Rippen) | |  | | Déhanché 3 côtes | | |  | | Skirt, 3 ribs | | | |
| Mittelbug | |  | | Milieu de train de côte | | |  | | Midribs | | | |
| Lange Rippe (8 Rippen) | |  | | Plat 8 côtes | | |  | | Plate, 8 ribs | | | |
| Rechtes Voderviertel 5 Rippen | |  | | Quartier droit avant 5 côtes | | |  | | Forequarter short cut, 5 ribs | | | |
| Bauchlappen | |  | | Caparaçon | | |  | | Chuck | | | |
| Schulter mit Knochen Nackenstück | |  | | Epaule basses-côtes collier | | |  | | Shoulder and chuck | | | |
| Erste Beinscheibe | |  | | Jarret gîte avant | | |  | | Shin, bone-in | | | |
| Voderhesse oder Schulter | |  | | Raquette ou épaule | | |  | | Shoulder | | | |
| Crops | |  | | Crops | | |  | | Crop | | | |
| Halstück (Nackenstück) mit Knochen | |  | | Collier basses côtes avec os | | |  | | Chuck, bone-in | | | |
|  | |  | |  | | |  | |  | | | |
| Grose Endstück | |  | | Gros bout | | |  | | Brisket | | | |
| Lange Rippe (8 Rippen) | |  | | Plat 8 côtes | | |  | | Plate, 8 ribs | | | |
|  | |  | |  | | |  | |  | | | |
| Falsches Filet Kopf | |  | | Tranche | | |  | | Top side | | | |
| Kugel | |  | | Tranche grasse | | |  | | Thick flank | | | |
| Semelle | |  | | Semelle | | |  | | Silverside | | | |
| Hüfte (mit Deckel) | |  | | Rumsteck avec aiguillette baronne | | |  | | Rump, full cut | | | |
| Haxe mit Knochen | |  | | Jarret avec os | | |  | | Shin with bone | | | |
|  | |  | |  | | |  | |  | | | |
| Oberschale (ohne Deckel) | |  | | Tendre de tranche | | |  | | Topside | | | |
| Falsches Filet Kopf | |  | | Dessus de tranche | | |  | | Topside cap | | | |
| Poire | |  | | Poire | | |  | | Topside cap | | | |
| Merlan | |  | | Merlan | | |  | | Topside | | | |
| Spinne Rinderkugel ausgeschnitten ohne Fettkugel | |  | | Araignée | | |  | | Filet | | | |
| Unterer Teil der Rinderkugel | |  | | Fausse araignée | | |  | | Sirloin | | | |
| Kugel | |  | | Tranche grasse | | |  | | Thick flank | | | |
| Rinderhüfte, kleine Kugel | |  | | Rond de tranche grasse | | |  | | Eye of thick flank | | | |
| Rippe Rinderhüfte | |  | | Plat de tranche grasse | | |  | | Plate of thick flank | | | |
| Mouvant | |  | | Mouvant | | |  | | Shifting | | | |
|  | |  | |  | | |  | |  | | | |
| Semelle | |  | | Semelle | | |  | | Silverside heel | | | |
| Semelle ohne Sehnen | |  | | Semelle sans nerveux | | |  | | Silverside, less eye of round and heel | | | |
| Sehnen | |  | | Nerveux | | |  | | Silverside eye of round | | | |
|  | |  | |  | | |  | |  | | | |
| Unterschale mit Lappen | |  | | Gîte de noix avec oreille | | |  | | Silverside with eye of round | | | |
| Lappen | |  | | Oreille | | |  | | Silverside plate | | | |
| Hamburger Rolle | |  | | Plat de gîte | | |  | | Eye of round | | | |
| Rolle | |  | | Rond de gîte | | |  | | Silverside | | | |
| Hüfte (ohne Deckel) | |  | | Rumsteck sans aiguillette baronne | | |  | | Rump without cap | | | |
| Hüftdeckel | |  | | Aiguillette baronne | | |  | | Cap of rump | | | |
| Zungenstück vom Rumpsteak | |  | | Aiguillette du rumsteck | | |  | | Rump, full cut | | | |
| Hauptstück vom Rumpsteak | |  | | Cœur du rumsteck | | |  | | Rump, center cut | | | |
|  | |  | |  | | |  | |  | | | |
| Filet | |  | | Filet avec chaînette | | |  | | Tenderloin chain-on | | | |
| Filet ohne Kette | |  | | Filet sans chaînette | | |  | | Tenderloin chain-off | | | |
| Faux filet | |  | | Faux-filet avec chaînette | | |  | | Striploin, boneless | | | |
| Faux filet ohne Kette | |  | | Faux-filet sans chaînette | | |  | | Striploin, boneless-topmuscle removed | | | |
|  | |  | |  | | |  | |  | | | |
| Roastbeef | |  | | Entrecôtes | | |  | | Rib-eye | | | |
| Entrecôte | |  | | Noix d'entrecôte | | |  | | Noix d'entrecôte | | | |
| Haupstück vom Entrecôte | |  | | Cœur d'entrecôte | | |  | | Ribe-eye, boneless | | | |
|  | |  | |  | | |  | |  | | | |
| Bauchlappen ohne Knochen | |  | | Caparaçon désossé | | |  | | Ribe-eye, centre | | | |
| Vorderhesse ohne knochen oder schulter ohne knochen | |  | | Raquette entière désossé/épaule sans os | | |  | | Chuck , boneless | | | |
| Nackenstück ohne Knochen | |  | | Collier basses-côtes sans os | | |  | | Shoulder and chuck, boneless | | | |
| Voderhaxe ohne Knochen | |  | | Jarret sans os | | |  | | Chuck, bone-in | | | |
| Dickes Bugstück | |  | | Boule de macreuse | | |  | | Fore shin, boneless | | | |
| Schulterfilet | |  | | Jumeau de rumsteck | | |  | | Shoulder clod, boneless | | | |
| Schaufelstück | |  | | Paleron | | |  | | Blade, boneless | | | |
| Oberes Schulterstück | |  | | Dessus de palette | | |  | | Blade top | | | |
| Bug | |  | | Jumeau nerveux ou boîte à moelle | | |  | | Marrow box or nerve chuck tenderloin | | | |
| Nachenstück ohne Knochen | |  | | Basses côtes désossées | | |  | | Lower ribs, boneless | | | |
| Roastbeef mit Knochen | |  | | Entrecôte seconde | | |  | | second midrib | | | |
| Halsstück vom Kamm ohne Knochen | |  | | Collier sans os | | |  | | Boneless chuck | | | |
|  | |  | |  | | |  | |  | | | |
| **NEBENPRODUKTE** | |  | | **ABATS** | | |  | | **Giblets** | | | |
| Saumfleisch | |  | | Hampe | | |  | | Thin skirt | | | |
| Nierenzapfen | |  | | Onglet | | |  | | Thick skirt | | | |
| Schwanz | |  | | Queue | | |  | | Tail | | | |
| Fub | |  | | Pied | | |  | | Trotter | | | |
| Bache ohne Papillen | |  | | Joue de bœuf sans les papilles | | |  | | Cheek without inner linning | | | |
| Leber | |  | | Foie | | |  | | Liver | | | |
| Milz | |  | | Rate | | |  | | Spleen | | | |
| Offenes Herz | |  | | Cœur ouvert | | |  | | Open heart | | | |
| Zunge (swiss cut) | |  | | Langue coupe suisse | | |  | | Tongue Swiss cut | | | |
| Niere | |  | | Rognons | | |  | | Kidney | | | |
|  | |  | |  | | |  | |  | | | |
| Lunge (Lunge nur mit Lungenlappen) | |  | | Mou (poumon uniquement avec lobe) | | |  | | Lungs | | | |
| Pansen | |  | | Panse | | |  | | Tripe | | | |
| Blättermagen | |  | | Feuillet | | |  | | Stomach membrane | | | |
| Labmagen | |  | | Caillette | | |  | | Stomach rennet | | | |
| Netzmaggen | |  | | Bonnet | | |  | | Stomach Bonnet | | | |
|  | |  | |  | | |  | |  | | | |
| **Auswahl einer Speise (Alles, oder Entweder oder).** | | | |  | | |  | |  | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | |
| * Aperitif (Schwache Alkohole, Mit Kleinigkeiten zum Zeitvertreib, Apero dinatoire [immer Kalt], Petitanreger) | | | | | | | | | | | | |
| * Suppen consomme, Potage [Kalt, Warm] | |  | |  | | |  | |  | | | |
| * Vorspeisen (Salate [auch als Nachspeise, mit Käse/gleich nach dem Hauptgericht], Wurst Waren [Terrinen...], Fisch, Meeresfrüchte, [Kalt, Warm]) | | | | | | | | | | | | |
| * Entremets (Zwischenzeitlich/auch zweiter Gang) | |  | |  | | |  | |  | | | |
| * Hauptspeisen (Fleisch, Fisch [See, Meer], Meeresfrüchte, Geflügel [Kalt, Warm; Gegrillte, Gebraten...] Beilagen (Gemüse, Teigwaren. [Jahreszeit]) | | | | | | | | | | | | |
| * Käse | |  | |  | | |  | |  | | | |
| * Nachstisch (Eis, Sorbet, Kuchen, Gebäck, Obst, Pfannkuchen [Crêpe, Palatschinken]) | | | | | | |  | |  | | | |
| * Sauces | |  | |  | | |  | |  | | | |
| * Digestif (Starke Alcool) | |  | |  | | |  | |  | | | |
| * Weine mit seiner Handhabung | |  | |  | | |  | |  | | | |
| * Brot | |  | |  | | |  | |  | | | |
| * (Fakultative: Gewürze, Aromaten, Dekoration der Speisen, was zu seiner Jahreszeit. Welche Geschichte erzählt mir die Speise in meinen Teller) | | | | | | | | | | | | |
| * Gewohnheiten (Vorspeise, Hauptspeise; Hauptspeise, Nachspeise. Festessen. [Jahreszeit, Arbeitstag..]) | | | | | | |  | |  | | | |
| * Zubereitungen (was ist Tradition, Klassik, Modern. [Lehnwörter]) | | | | | | |  | |  | | | |
| * Mindestmengen-Angabe pro Person (Gewicht: Fleisch..., Beilagen) | | | | | | |  | |  | | | |
| * Verträglichkeit der Speisen Untereinander; Geschmack. | | | |  | | |  | |  | | | |
| * Standard Gerichte zur jeder Zeit. | |  | |  | | |  | |  | | | |
| * Zusammenstellung der Menüs. | |  | |  | | |  | |  | | | |
|  | |  | |  | | |  | |  | | | |
| u.s.w. | |  | |  | | |  | |  | | | |

**NB** Achtung, von der Benützung der Lehnwörter! [International, Regional]

Zum herunterladen: <http://www.geocities.ws/arenas/Foot/Intro.docx>

**Verschiedenes u.a. (von mir):**

Tägliche Statistik:

<http://arenas.pagesperso-orange.fr/mmc/default-menu-Ville.html>

Sozialpolitik:

<http://arenas.pagesperso-orange.fr/kodekc/default-menu-kodekc.html>

Sollten Sie was Brauchbares finden. Nur mal einen Bescheid hinterlassen.