|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| **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.