

Index

Symbole

- 2,4-Dithiapentan 114
- 30-Sekunden-Schokokuchen 361
- 48-Stunden-Ochsenbrust 382
- 5³ Beef Jerky 398

A

Abkühlen

- Methylcellulose 460
- Querkontamination nach 212
- verzögertes (Pizzastein) 40
- von Stahl 43
- Wirkung auf Stärken 243, 454

Absorption 243, 489

Achatz, Alineas Grant 440

Acree, Terry 109

Adenosintriphosphat (ATP) 194

Adrià, Ferran 440, 472

Aflatoxine 482

Afrikanische Küche

- Einflüsse in anderen Küchen 26
- Zutaten nach Kulturen 75, 131

Agar 359, 392, 394, 465, 471

Chemie 471

Definition 425

Geklärter Limettensaft 474

Joghurt 83

Schokoladen-Panna-Cotta 473

Aktin 194, 195, 367, 380

- Denaturieren 162, 165, 195, 234, 377

Aktivierungsenergie 252

Albufeira-Sauce 126

Albumin 199, 377, 457, 497

Aldehyde 107

Alexander, Christopher 30

Alginate 475

Alkohol

Bier 20

Destillation 405

essbarer Martini 364

Pochierte Birnen 248

Schokoladen-Portwein-Kuchen 336

Vanilleextrakt 108

Weißwein-Käse-Sauce 339

Allergien 33

Aluminium

Folie als Reflektor 171

Wärmeleitfähigkeit 50–51

Aluminiumnatriumsulfat 326

Amanita (Schimmelpilz) 482

American Society for Testing and Materials 109, 111

America's Test Kitchen 58, 271

Amine 63, 106, 252

Aminosäuren 353

- Bindung durch Transglutaminase 485

Denaturieren von Proteinen 165

Ernährung und 89

- geschmackliche Wirkung von 63, 88, 446

Maillard-Reaktion und 251–252, 258, 263

Protein-Denaturierung und 165

Wirkung von Nitriten 431

Amoore, J. E. 109

Amphoterizität 313

Amylopektin 25, 243, 453, 460

Amylose 25, 243, 453, 460

Anctil, Linda 141, 463

Anion 430

Anisakis simplex 217

Antihafbeschichtung 52–54

A Pattern Language (Alexander) 30

Apfelkompott 372

Apple Pie, falscher 112

Arbeitsfläche 30, 31

Arn, Heinrich 109

Arnold, Dave 364, 402, 474

Aspergillus oryzae 483

Atlas of Odor Character Profiles 109

Atom, Definition 429

Aurora (Sauce) 126

ausflocken 355

Austernöffner 42

Autolyse 292

Ayurveda 91

B

- Bacillus cereus
 - Gefahrenzonen-Regel 203
 - Temperaturbereich 373
- Bacillus coagulans 214
- Backen
 - Backtriebmittel 59
 - biologische Treibmittel 300, 305, 311
 - chemische Treibmittel 279, 320, 326
 - Gluten und 285
 - mechanische Treibmittel 329
 - Salz als Zutat 305
 - Temperaturen bestimmter Reaktionen 165
 - Umluft 170, 277
 - wissenschaftliche Grundlagen 278
 - zusätzliche Treibmittel 338
 - Zutaten bei Zimmertemperatur 19, 305
- Bäcker (Kochtyp) 10
- Backhefe 300, 304, 305
- Backpulver 58, 59, 314, 315, 326, 338, 497
- Backstein 40
- Backtriebmittel 278, 291, 338
- Baisers 253, 329, 333, 334, 490
 - amerikanischer Baiserkuchen 275
 - Baiser-Tupfen 335
 - Französische und italienische 334
 - und Ei-Allergie 497
 - Zitronen-Baiser-Tarte 458
- Bakterien 221, 311, 371
 - FAT-TOM-Akronym und 208
 - Gefahrenzonen-Regel 203
 - Geschmack und 310, 311
 - in Eiern 226
 - Joghurt und 83
 - Karbonstahlmesser und 44
 - Konservierungsstoffe und 428, 437
 - Kreuzkontamination 213, 214
 - Lebensmittelvergiftungen und 213–217, 373
 - Oberflächenkontamination 200, 210, 246
 - Säure und 209, 212, 311
 - Schneidbretter und 49
 - Sous-vide-Garen und 365, 371, 373
 - Temperaturbereich 164, 165, 212, 214
- Baldwin, Douglas 370
- Bandwürmer 217
- Barrett, Ann 456
- Bartoshuk, Linda 100
- Baumnussallergien 498
- Bayou-Sauce 124
- Béchamel-Sauce (»Weiße« Sauce) 124
- Beef Jerky, 5³ 398
- Belgische Hackbällchen 219
- Belitz, H.-D. 146, 438
- Benzaldehyd 114
- Bercy (Sauce) 126
- beurre monté 367
- Bier
 - als Glutenquelle 499
 - Bierproduktion 300, 392
 - erzeugt Schaum 439
 - Geschmackskombinationen und 85
 - Hefe in 300
 - Kulturbestandteil 20
- Bio-Lebensmittel 145
- Birnen, pochierte 248
- Bisphenol A 368
- bitter (Geschmack)
 - abschmecken 70, 86, 98
 - genetische Unterschiede der Wahrnehmung 68, 86
 - geröstetes Gemüse und 272
 - Geschmacksgebende Zutaten nach Kulturen 74
 - Geschmackskombinationen und 85
 - über 85
 - Zuckerersatzstoffe und 78
- Bitterschokolade 191
- Bittman, Mark 298
- Blattgemüse, gebratene 247, 384
- Blitz-Pickles 362, 364, 365
- Blumenthal, Heston 152
- Bon Appetit (Magazin) 32
- Bordelaise (Sauce) 129
- Boston Globe Magazine 58
- Botulismus 451
- Bratensauce 459

- Bratpfanne 13, 50, 410
- braune Butter, pulverisiert 464
- Bräunungsreaktionen *Siehe* Karamellisieren, Maillard-Reaktion

- Brot
 - No-knead-Methode 299
 - Traditionelle Methode 302
- Brotpudding 227
- Brot-und-Butter-Pickles 436
- Brunoise-Fleischwürfel 207
- Butterkekse 264
- Buttermilch-Pfannkuchen 315
- Butternusskürbis-Suppe 140

C

- Carme, Marie-Antoine 122
- Carrageen 425, 468, 471
- Chemische Reaktionen
 - typische Temperaturen 165
- Chicorée, gegrillter 87
- Child, Julia 31, 490
 - Französische Zwiebelsuppe zubereiten 46
- Chocolate Chip Cookies 324
- Chu, Michael 22
- citrus *Siehe* Zitronen und Zitronensaft
- Civille, Gail Vance 157
- Clostridium botulinum 433
- Codex Alimentarius Commission 424
- Cognitive Cooking (Watson) 153
- Congee 26
- Cooking Issues (Radiosendung) 402
- Cook's Country 271
- Cook's Illustrated 58, 271
- Coq au vin 133
- Cracker 291
- cream of tartar 112
- Crème anglaise 227
- Crème Brûlée 414
- Crêpes 289
- Cup (Maß) 57

D

- Dampfdruckkochtopf
 - Siehe* Schnellkochtopf
- Demokrit 63

Denaturieren 231
 Desserts
 Schokoladen-Panna-Cotta 473
 Scones 328
 Destillation 390, 405
 Dewey-Dezimalklassifikation 424
 Dextrose 305
 Diable (Sauce) 129
 Diacetyl 114, 115
 Diätetische Einschränkungen 493
 divalente Kationen 475
 Dravnieks, Andrew 109
 Druckfritteusen 354
 Duftstoffe
 künstliche 114
 über 106, 109
 Übertragung über die Luft 64
 und Geschmacksempfinden 108
 Duncker, Karl 8
 DuPont 97
 dynamische Differenzkalorimetrie
 (DSC) 261

E

Early French Cookery (Scully) 23
 Edamame 90
 Edman, Lenore 387
 Ei-Allergie 497
 Eier
 aufschlagen 222
 Austauschvorschläge bei Allergien
 495
 Bestandteile 221
 Ei-Allergie 497
 Eier (Rezepte)
 einfach zu pellende hart gekochte
 230
 ofen-pochierte 228
 pochierte 228
 Eingelegte Salzzitronen 435
 Eiscreme 409
 Carrageen und 468
 Creme Anglaise in 227
 komplexes Kolloid 426
 mit flüssigem Stickstoff 408
 mit Karamellsauce 268

 mit Salz herstellen 444
 mit Trockeneis 410
 und Alginat 475
 Enten-Confit 236
 Enten-Sugo aus Confit 238
 E-Nummern 424, 446
 Erdnuss-Allergie 498
 Escoffier, Auguste 127
 Ethylen 142
 Evans, Maureen 21

F

Falscher Apple Pie 112
 FDA (Food and Drug Administration)
 zu Kühlschranktemperaturen 283
 Fenchel-Pilz-Salatmit Parmesan 136
 Fermentation (Hefe) 304
 Feuchte Separation
 Kristallisation 400
 Fisch im Salzmantel 175
 Fisch-Tacos mit Pickles und
 Erdbeer-Relish 153
 Fisch und Meeresfrüchte
 Allergien 497
 Austauschvorschläge bei Allergien
 495
 Lebensmittelvergiftungen und 213
 Fladenbrot 291
 Flank Steak mit Buttermilch-Marinade
 198
 Fond 129, 253, 392, 393, 394
 Heller Basis-Fond 393
 Food Chemistry (Belitz) 146
 French cuisine
 Sauce Tomate 127
 Friséesalat mit pochierten Eiern und
 Lardons 87
 Fruchtsaft-Schaum 480

G

Gagnaire, Pierre 439
 Gargrad
 Indikator für 216
 prüfen 165
 Temperaturgradient und 166
 Gazpacho 139

Geek
 Definition 1
 denken wie ein 8, 171
 Dunckers Kerzenproblem 9
 Hacker 291
 Gele und Geliermittel
 Carrageen 425
 Gelierte Milch mit Iota- und
 Kappa-Carrageen 470
 Geruch (olfaktorischer Sinn)
 Geschmackstests 95
 Geschirrspüler 45, 49
 Geschirrspüler-Apfelkompott 372
 Geschmack (gustatorischer Sinn)
 Geschmackstest 95
 Supertasting 100
 Geschmacksperversion 81
 Gluten 272
 Bildung und Menge kontrollieren
 286–288
 Lancaster zu 272
 selbst gemachtes 292–293
 Unverträglichkeit 284
 wähle dein Mehl mit Bedacht
 284–287
 Weizenallergien und 284
 Goldschläger-Kakao-Eiscreme 409
 Google Books 23
 Graved Lachs 432
 griechische Marinade, einfache 75
 Grillgemüse 249
 Grünkohl-Chips aus dem Ofen 397

H

Haftvermittler 52
 Hagelschnur 222
 Hähnchen, gegrillt und gebraten 256
 Haugh, Raymond 222
 Hefen
 Wiederaufheizen beschleunigen 40
 Hefewaffeln 305
 Hefewürfel 304
 Hemicellulose 367
 Hexanal 114
 Hexylacetat 114

Huhn mit geräuchertem Paprikapulver
und Kichererbsen 32
Hydrokolloide 477
Hydrolyse 232, 233, 263, 481
thermische 233

I

IBM's Chef Watson 153
Ingwersirup 80
Internet Archive 23
Ion, Definition 430
Iota-Carrageen 469, 470
Isoamylacetat 114

J

Jakobsmuscheln
Gebratene Jakobsmuscheln 259
Jakobsmuschel-Ceviche 209
Muscheln im Speckmantel 486
japanische Küche 66, 86
japanische Marinade, einfache 75
Jodsatz 70
Joghurt 83, 311
Joules 50
Journal of Agricultural and Food
Chemistry 438
Journal of Food Science 438
Jung, Carolyn 434

K

Kaliumbitartrat 112
Kaliumchlorid 445
Kaliumhydrogentartrat 112
Kamozawa, Aki 360
Kappa-Carrageen 469, 470
Karamellisieren
beeinflusst Maillard-Reaktion 254
bitterer Geschmack und 141
Geschmack 262, 272, 492
Glasierte geröstete Möhren mit
roten Zwiebeln 270
mit Keksen 162, 264
Quinn's Crème Brûlée 414
Temperatur für das 163, 260, 261,
267
über 260, 263

Vermeiden durch feuchte
Garmethoden 167, 305
Wärmeleitfähigkeit und 169
Karamellsauce 260, 268
Karbonstahlmesser 44
Käse
Wolfe über 482
Kation, Definition 430
Keksschale für Eiscreme 388
Keller, Thomas 367
Knoblauchbrot 255
Kochen lernen, Experten über 18, 28,
29, 419
Koch (Kochtyp) 10
Kochtopf 52
Kochtyp
intuitiver 173, 275, 354
Kategorisierung 11
Selbsttest 10
Stereotypen 10
Kollagen 231, 367
Experiment 241
Kollagen-Hydrolyse 231
Komplexes Kolloid 426
Kondensation 170–173, 251, 276–277
Konduktion 169–173, 367
Konvektion 170–173, 277
Koteletts mit einer Käse-Chili-Füllung
72
Kräuterbutter 450
Kreuzkontamination von Nahrung 49,
210, 213, 214, 215
Lebensmittelallergien 494
Kristallisation 400
Küchenausstattung 347
Digitale Küchenwaage 55, 282, 292,
490
Digitales Einstichthermometer 55
Digitales Thermometer 368, 490
Grundausrüstung 38, 54–55, 58, 490
Infrarotthermometer 13
Küchenmaschine 55, 58, 290, 343,
347
Messer 39
Multikocher 55, 352
Myhrvold zu 418
Ofen 40

Pfanne 50, 52, 58
Sahnebereiter 358
Schneidbretter 49
Schnellkochtopf 352
Slow Cooker 352, 368
Stabmixer 58
Topf 52–53
Vakuum-Schweißgerät 363, 368
Wetzstahl 45
Kürbiskuchen 327

L

Labor (Experimente)
Kollagen-Protein 241
Lachs in Olivenöl pochiert 199
Lactalbumin 496
Lactobacillus 83
Lagerung
Einfluss von Ethylengas 103,
142–143
Frischwaren 142
Kreuzkontamination 220
Reifungsprozess steuern 103
Temperatur der 142
Temperatur von Nahrungsmitteln
215
verderblicher Lebensmittel 220
von Butter 184
von Zitrusfrüchten 144
Lahey, Jim 298
Laktose 272
Lancaster, Bridget 271
Lebensmittelallergien 493–499
Austauschvorschläge 495
um Allergien herum kochen 493
Lebensmittelzusatzstoffe 424
Lebkuchen 320
Lebovitz, David 345
Le Guide Culinaire (Escoffier) 122
Lersch, Martin 477
Lezithin 480
Limettensaft 474
Listeria monocytogenes 437
pH und 432
Luftblasen
entfernen 362
erhalten 310

Proteine und 329, 439
schaumige Nahrungsmittel und
363, 428
vermeiden 279, 296

M

Mac'n'Cheese 125
Maillard-Reaktion 162, 164, 167, 169,
185, 249, 251, 253, 257, 258,
262, 263, 264, 267, 277, 305,
315, 353, 415, 492
Glasierte geröstete Möhren mit
roten Zwiebeln 270
Temperatur für 165
Maisstärke 455, 459, 460
Maltodextrin 461
Marinaden und Saucen
Béchamel-Sauce 124
Bratensauce 459
Einfache griechische Marinade 75
Einfache japanische Marinade 75
Pfeffersauce 129
Sauce bordelaise 129
Sauce Diable 129
Sauce espagnole 129
Sauce hollandaise 128
Sauce piquante 129
Sauce poivrade 129
Sauce Robert 129
Tomatensauce 127
Velouté (Samtsauce) 126
Marshmallows 427
Marshmallows, heiße 463
Mastering the Art of French
Cooking, Volume 2 (Child) 257
Mayonnaise 480
McGee, Harold 489
Mehl 284, 290
als Lebensmittelzusatzstoff 423
als Verdickungsmittel 453
AP (all-purpose flour) 284
Bratensauce 459
Mehlschwitze 459
mit höherem Glutengehalt 322
Type 405 284
Weizenallergie 499

Messer 31
schärfen 45, 48
Methylcellulose 460
Miesmuscheln mit Butter und
Schalotten 73
Milchprodukte
Austauschvorschläge bei Allergien
495
Milchprodukt-Allergien 496
Schokoladen-Panna-Cotta 473
Minestrone 125
Mitelalterrezepte 23
Moderne Küche
Myhrvold zu 418
Möhren, glasierte, geröstete mit roten
Zwiebeln 270

Molekulare Konfirmation 165
Molekül, Definition 429
Mononatriumglutamat 445
Moong Dal Khichdi 356
Mornay (Sauce) 124
Mozzarella 484
Multikocher 55
Munroe, Randall 57
Mürbekekse 264
Muscheln im Speckmantel 486
Myhrvold, Nathan 418
Myosin 367, 380
Denaturierung 162, 165

N

Nachreifen von Obst 102, 142
nasses Pökeln 72
Natriumaluminiumsilikat 283
Natron 315
als chemisches Backtriebmittel 276
über 312
Neutralisieren
von Bitterkeit 86
von Gerüchen 63
von Schärfe 92
New York Times 28, 298, 364, 370, 489
No-knead-Methode
Brot 299
Pizzateig 310
Norovirus 208

NSRDEC 456
Nussallergien 498

O

Oberflächenkontamination 216, 217
Ochsenbrust 382
Ofen
Hochtemperatur- 412, 415
Kalibrieren mit Ofenthermometer
40
Kalibrieren mit Zucker 41
Oven-Overclocking 417
Verkürzen der Erholungszeit 40
Ofentrieb 278
Öl
Maltodextrin 462
mit Wasser mischen 448, 460
Sous-vide-Garen 367
unpolares Molekül 448, 450
Wärmetransferrate 169
Öle, aromatisierte 450
On Food and Cooking (Child) 490
Orangenschale, kandierte 441
O'Reilly, Tim 328
Oskay, Windell 387
Osmose
Experiment mit 441
Salz und 430
Zucker und 431, 433
Ovalbumin 224, 225
Overclocking beim Ofen 417

P

Papin, Denis 353
Parasiten
Gefahrenzonen-Regel 203
Lebensmittelvergiftungen und
213–217
Pasteurisierung 373
Pektin 367
Penicillium nalgiovense 483
Penne alla Wodka 125
Pépin, Jacques 28
Perfluorooctansäure (PFOA) 52
Pfanne 52–53
Pfannkuchen à la Internet 13

Pfeffersauce 129
 Pfeilwurzelmehl 244, 455, 460
 Phenylthiocarbamid (PTC) 68
 pH-Wert 311
 Pickles 436
 Blitz-Pickles 362
 USDA über Kühlschrankspickles 437
 Pie-Teig für eine Double-Crust 297
 Piquante (Sauce) 129
 Pistazien-Schokoladen-Baklava 294
 Pizzastein 40
 Pizzateig
 hefefrei 326
 No-knead-Methode 310
 Poivrade (Sauce) 129
 polare Bindungen 447
 Popovers, dampfgetriebene 280
 Poulette (Sauce) 126
 Powell, Doug 210
 Project Gutenberg 23
 Propylthiouracil (PROP) 68
 Protein-Denaturierung 162, 379
 Definition 165
 Temperatur für 165
 Proteine 231, 367
 über 165
 Pulled Pork 357
 Pulverisierte braune Butter 464

R

Raper, Buck 42
 Reifung
 Ethylengas und 103, 142
 Reis 25
 Reiskocher 240
 Reproduktion (Hefe) 304
 Respiration (Hefe) 304
 Rezepte
 experimentieren mit 159, 477
 Geschichte 20
 interpretieren 7, 14, 24
 Mittelalterrezept 23
 modifizieren 24
 Twitter 21
 Watson, Chef 153
 Zutatenanalyse 149

Ried, Adam 58
 Roca, Joan 375
 Rollholz 297
 Rosmarin-Kartoffelpüree 250
 Röstkartoffeln aus der Pfanne 258
 Rotationsverdampfer (Rotovap) 405
 Rührei 229
 Rührei, aufgeschäumtes 360

S

Salatsuppe 137
 Salmonellen
 Salzkonzentration und 433
 Schneidbretter und 49
 Salz
 als Geschmacksverstärker 18, 446
 als Lebensmittelzusatzstoff 422
 Neutralisieren von Bitterkeit 86
 Überdosis 429
 und Osmose 430
 salzig (Geschmack)
 Geschmacksgebende Zutaten nach
 Kulturen 74
 über 70
 Sandwichboden 51
 Sauce espagnole 129
 Sauce hollandaise 128
 sauer (Geschmack)
 Geschmacksgebende Zutaten nach
 Kulturen 74
 über 82
 Säuregehalt von Nahrungsmitteln 326
 Säure-Hydrolyse 233
 Savage, Adam 18
 scharf (Geschmack)
 Geschmacksgebende Zutaten nach
 Kulturen 74
 Schäume
 Fruchtsaft-Schaum 480
 Schimmelpilze
 Wolfe über 482
 Schlüsseltemperaturen
 bei Lebensmitteln und Hitzequellen
 164
 für Fette 182

Schneidbretter 49
 Schnellkochtopf 55, 172, 231, 350, 352
 Schokolade 186
 ähnliche Zutaten 152
 aufgeblühte 188
 conchieren 186, 191
 flüchtige Verbindungen in 105
 gestockte 189
 kombiniert mit anderen Zutaten
 101, 149
 Schmelzen 179, 189
 selbstgemachte Bitterschokolade
 191
 Temperieren 186–188
 Schokolade (Rezepte)
 Schokokuchen 318, 361
 Schokoladen-Minz-Konfekt 94
 Schokoladen-Mousse 344
 Schokoladen-Panna-Cotta 473
 Schokoladen-Portwein-Kuchen 336
 Scones 328
 Scully, Eleanor und Terence 23
 Sedimentierung (Hefe) 304
 Seitan, gebackener mit scharfen
 grünen Bohnen 295
 Senfsauce 124
 Short Ribs, Slow Cooker 240
 Simmern 172
 Slow Cooker 379
 Snickerdoodles 264
 Soja-Allergie 498
 Soufflé 341
 Sous-vide Cuisine (Roca) 375
 Sous-vide-Garen
 abgepackte Nahrung 376
 Baldwin über 370
 beurre monté 367
 Blitz-Pickles 364
 Fisch und Meeresfrüchte 368, 375
 Fleisch 368, 380, 381, 477
 Geräte 368
 Gerät selbst gebaut 369
 Hähnchenbrust 378
 Hamburger 216
 Huhn 377
 im Geschirrspüler 372

Lebensmittelsicherheit 371, 373
 Lersch über 477
 Luftfeuchte beim 419
 Obst und Gemüse 383
 pochieren 349, 358, 365
 Rind 380
 Schokolade 385
 Steak aus dem Sous-*vide* 381
 Temperaturbereiche 367
 über 365–366
 Vakuuierer 366
 vs. Slow Cooker 379
 Wurzelgemüse 244

Spam 32

Spargel, schnellgedämpfter 246

Sphärisation 472

Stahl (Messer) 39

Staphylokokken 433

Stärke
 Definition 25, 243
 in Backpulver 326
 Maisstärke 454
 Maltodextrin 461
 und Karamellisieren 263

Steak aus dem Sous-*vide* 381

Steak, einfaches 168

Steaks
 Testen der Zartheit 18, 166
 Wärmeübertragung und 168

Streptococcus thermophilus 83

Strukturviskosität 454

Supertasting 68, 96, 100, 101

Suppentopf 52

süß (Geschmack)
 Geschmacksgebende Zutaten nach
 Kulturen 74
 über 77

T

Talbot, Alex 360

Tatar mit pochierem Ei 207

Taxonomie, deskriptive 109

Temperatur(en)
 beim Backen, Reaktionen 165
 für das Denaturieren von Proteinen
 165

für Karamellisierung 165
 für Maillard-Reaktionen 165
 typischer Reaktionen 165

The American Mathematical Monthly
 337

This, Hervé 438

Thunfisch in Kreuzkümmel-Salz-Kruste
 200

Tintenfisch-Bruschetta 239

Tiramisu 22

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum 136

Tomatensauce 127

Transfette 178

Treibmittel
 biologische 300, 311
 chemische 279, 312, 320, 326
 mechanische 329
 zusätzliche 338

Trockenbackhefe 299, 304, 305, 310

Trockeneis 410

Twitter-Rezepte 21

U

umami (Geschmack)
 Gebackener Seitan mit scharfen
 grünen Bohnen 295
 Geschmacksgebende Zutaten nach
 Kulturen 74
 über 86, 110

Umrechnen
 ins metrische System 15, 57

Umweltbewusstes Einkaufen 134

Ungarische Sauce 126

United States Department of Agriculture (USDA)
 Empfehlungen zu Gartemperaturen
 213
 Food Safety and Inspection Service
 (FSIS) 205
 über 204
 über Kühlschrankspickles 437

unpolare Bindungen 447, 450

UPSIT (Geruchstest) 156

V

Vadouvan (Curry) 130

Vakuuگارer *Siehe* Sous-*vide*-Garen

Vakuuierer 364, 365, 368

Vanilleextrakt 105, 108, 452

Vanillepudding 227

Vanillin 105, 107, 108, 423, 452

Varasano, Jeff 308

Velouté (Samtsauce) 126

Venezianische Sauce 126

Verdampfung 116, 390, 395, 405

Verdauungsbeschwerden 143

Verdickungsmittel
 Carrageen 465, 468
 Maisstärke 454
 Maltodextrin 453, 461
 Methylcellulose 460
 Pektin 466
 Pfeilwurzelmehl 454
 Transglutaminase 487
 Weizenmehl 453

Versagensangst 16

Versetzen mit Kohlensäure
 Geschmacksknospen 92

Vibrio cholerae 209

Vibrio vulnificus 213

Viren 202, 208

Viskosität
 Eiweißschäume und 331
 Geliermittel und 465
 Lezithin und 479
 Strukturviskosität 454
 Teig und 299
 von Flüssigkeiten 457

Vorbacken von Pizzateig 306

Vorgaren 258

W

Waage, Küchen- 55

Waffeln, Hefe- 305

Walshin, Lydia 130

Wansink, Brian 118

Wärmeleitfähigkeit 50, 162, 169

Wärmetransfer
 Definition 168
 im Schnellkochtopf 352

- kombinierte Methoden 173
- Konvektion 170
- Sous-vide-Garen und 367
- Strahlung 171
- über 167
- Wasser
 - als molekulare Bindung 448
 - aus dem Hahn und Hefe 301
 - Glutenbildung und 282, 285, 287, 292
 - Maltodextrin und 461
 - mit Öl mischen 448, 460
 - Temperaturmessung und 41
 - Wärmetransferrate 170, 367
 - Zucker und 77, 78, 79
- Wasserbad 173, 368, 372, 383
- Wassermelonensalat mit Feta 99
- Watson, Chef 153
- Weinsäure 326
- Weinstein 112, 261, 326, 331
- Weiß-Bohnen-Suppe mit Knoblauch 138
- Weißwein-Käse-Sauce 339
- Weizenallergie 284, 499
- Weizengluten 286
- Wetzstab 44
- Wetzstein 45, 48
- Wiechmann, Tim 141
- Wiederaufheizen
 - für Ofen 40

- William Henry 351
- Winkel, Kristi 495
- Wochenmarkt 133, 147
- Wolfe, Benjamin 482
- Wolfram|Alpha 15
- Wunderbeeren 81

Z

- Zabaione 340
- Zitronen-Baiser-Tarte 458
- Zitronen-Quinoa mit Spargel und Shrimp-Scampi 56
- Zitronen und Zitronensaft
 - Lemon Lentil Soup 21
- Zitrus
 - Geklärter Limettensaft 474
- Zitrusmarmelade 443
- Zöliakie 499
- Zucker 78
 - durchschnittlicher Tagesbedarf 78
 - Geruchssinn und 101, 108
 - Kalibrieren des Ofens mit 41
 - karamellisieren 163, 260
 - Karamellisierung und 165
 - Schmelzpunkt 41, 262
 - verändert Aroma 98
- Zuckerersatzstoffe 78
- Zwiebelsuppe in 60 Minuten,
 - französische 46