

## **Gar- und Konservierungsmethoden**

- backen
- blanchieren
- braten
- brennen (destillieren)
- dämpfen
- dörren (trocknen)
- dünsten
- einkochen (zuckern)
- einlegen (Alkohol)
- einlegen (Säure)
- fermentieren
- frittieren
- gären
- grillen
- pasteurisieren
- pochieren
- räuchern
- rösten
- salzen
- säuern
- sautieren
- schmoren
- sieden
- sous-vide
- suren (pökeln)