

# Schnitt für Schnitt

Schneiden | Tranchieren | Filetieren | Tournieren

Marianne Lumb



UMSCHAU

641.59



Titel der englischsprachigen Originalausgabe: Kitchen Knife Skills –  
Techniques for carving, boning, slicing, chopping, dicing, mincing,  
filleting

First published by Firefly Books Ltd, 2009  
Copyright © 2009 Quarto Inc.

Conceived, designed and produced by  
Quarto Publishing plc  
The Old Brewery  
6 Bundell Street  
London N7 9BH

QUAR:NKS

Project Editor: Emma Poulter  
Art Editor: Emma Clayton  
Designer: Karin Skånberg  
Copy Editor: Jenny Doubt  
Photographer: Andrew Atkinson  
Proofreader: Claire Waite Brown  
Indexer: Dorothy Frame  
Art Director: Caroline Guest  
Creative Director: Moira Clinch  
Publisher: Paul Carslake

© Neuer Umschau Buchverlag GmbH, Neustadt an der Weinstraße,  
für die deutsche Ausgabe  
www.umschau-buchverlag.de

Alle Rechte der Verbreitung in deutscher Sprache, auch durch  
Film, Funk, Fernsehen, fotomechanische Wiedergabe, Tonträger  
jeder Art, auszugsweisen Nachdruck oder Einspeicherung und  
Rückgewinnung in Datenverarbeitungsanlagen aller Art, sind  
vorbehalten.

Übersetzung: Betina Berriel Díaz, Köln  
Satz: Silke Müller, Rodgau  
Herstellung und Umschlaggestaltung: Janine Becker,  
Neustadt an der Weinstraße

Bildnachweis

Umschlagfoto: Matthias Hoffmann, Delmenhorst  
Für die Bereitstellung der folgenden Bilder möchte Quarto  
Publishing sich herzlich bedanken:  
AlaCook (www.alacook.co.uk): 18u, 20m, 21u  
Aleksiej Potov/Shutterstock: 8ur  
Carlos Caetano/Shutterstock: 8ul  
Cookware.com: 18t, 18r, 19ul, 19ur, 19or, 21o, 21m  
(Fischgrätenpinzette)

Für alle anderen Bilder liegt das Copyright bei Quarto Publishing plc.

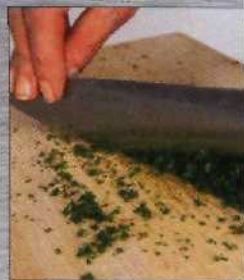
ISBN: 978-3-86528-702-1

Color separation by PICA Digital Pte Ltd, Singapore  
Printed by Star Standard Industries (PTE) Ltd, Singapore

Die Ratschläge in diesem Buch sind von den Autoren und dem  
Verlag sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann eine  
Garantie nicht übernommen werden. Eine Haftung der Autoren  
und des Verlags für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist  
ausgeschlossen.

# Inhalt

<b>Grundlagen der Messerkunde</b>	<b>6</b>
<b>Sicheres Arbeiten</b>	<b>8</b>
<b>Die Anatomie des Messers</b>	<b>10</b>
<b>Messerarten</b>	<b>12</b>
<b>Weitere Schneidewerkzeuge</b>	<b>18</b>
<b>Die richtige Unterlage</b>	<b>22</b>
<b>Messer schärfen</b>	<b>24</b>
<b>Zehn Regeln zum Messerschärfen</b>	<b>28</b>
<b>Grundlagen der Schneidetechnik</b>	<b>30</b>
<b>Gemüse und Kräuter</b>	<b>36</b>
■ Gemüse- und Kräutermesser	38
■ Zwiebel	40
■ Frühlingszwiebel und Lauch	42
■ Knoblauch	44
■ Möhre	46
■ Kohlgemüse	48
■ Staudensellerie und Fenchel	52
■ Zucchini	54
■ Kürbis	56
■ Gurke	58
■ Speiserübe, Steckrübe und Knollensellerie	60
■ Blattgemüse	62
■ Kartoffel	64
■ Tomate	66
■ Paprika und Chili	68
■ Aubergine	72



■ Gemüse tournieren	74	•	■ Rundfisch	143
■ Pilze	76	•	■ Lachs	147
■ Ingwer	78	•	■ Seeteufel	150
■ Grüne Bohnen	80	•	■ Thunfisch	152
■ Artischocke	82	•	■ Auster	154
■ Kräuter	84	•	■ Jakobsmuschel	156
		•	■ Garnele	158
<b>Obst</b>	<b>88</b>	•	■ Kalmar und Tintenfisch	160
■ Obstmesser	90	•	■ Squid	162
■ Avocado	92	•		
■ Mango	94	•	<b>Brot, Gebäck und Kuchen</b>	<b>162</b>
■ Ananas	96	•	■ Brot- und Kuchenmesser	164
■ Zitrone und Limette	98	•	■ Brot	166
■ Orange and Grapefruit	100	•	■ Gebäck und Kuchen	168
■ Apfel	102	•		
■ Birne	104	•	<b>Glossar</b>	<b>170</b>
■ Steinobst	106	•	<b>Index</b>	<b>172</b>
		•		
<b>Fleisch und Geflügel</b>	<b>108</b>	•		
■ Fleisch- und Geflügelmesser	110	•		
■ Huhn, Pute und Ente	112	•		
■ Rind und Kalb	118	•		
■ Lamm	122	•		
■ Schwein	132	•		
		•		
<b>Fisch und Meeresfrüchte</b>	<b>136</b>	•		
■ Fisch- und Krustentiermesser	138	•		
■ Plattfisch	140	•		

