BEIZEN



Film: Youtube. KitchenBasics: Beize zubereiten, 9. 10. 2017

KURZ VORGESTELLT

Unter Beizen versteht man das Einlegen bzw. das Marinieren eines Lebensmittels.

INFORMATIONEN

Gebeizt werden meistens rohes Fleisch oder Fisch, um Geschmack zu verleihen, Geschmack zu entziehen oder auch um das Produkt haltbar zu machen. Dabei unterscheidet man zwischen trockenem und nassem Beizen (Video).

DATEN

Quelle: Wikipedia, 9. 10. 2017