



**GASTRONOMIE COACH
ANDREAS MÖBIUS**

Kontakt: +49 (0) 151 54972512

Fachbegriffe im Bereich Service



Fachbegriffe im Bereich Service

- a'la carte: individuell - nach Speisekarte
- a' point: auf den Punkt gebraten
- Amuse-Geule: Appetithäppchen vor dem 1. Gang
- Aperitif: Appetitanregendes Getränk vor dem Essen
- au gratin: überbacken
- baisier: Schaumgebäck
- bouillon: Brühe
- brioche: Hefegebäck
- canapé: mundgerecht belegte Brotschnitten
- chambrieren: Getränke auf Zimmertemperatur bringen
- couvert: Tischgedeck
- Cloche: Abdeckhaube zum Warmhalten der Speisen

- crêpe: Pfannkuchen
- crouton: geröstete Weißbrotwürfel
- dessert: Süßspeise, Nachtisch, Dessert
- Digestif: verdauungsförderndes Getränk nach dem Essen
- Dekantieren: trennen des Weines vom Depot (Gärstoffe)
- Filetieren: aus Fisch oder Orange herauslösen
- Flambieren: abbrennen von Spirituosen auf Gerichten
- Fingerbowl: Schälchen mit Rosenblütenwasser oder mit warmen Wasser und Zitronenscheibe
- Fondue: Geschmolzenes
- fruits de mer: Meeresfrüchte
- gratinieren: mit Käse überbacken
- Gueridon: Beistelltisch
- Menage: Salzstreuer und Pfefferstreuer
- Menü: Speisenfolge
- Molton: Tischaufgabe unter der Tischdecke
- petit four: Feingebäck
- Sorbet: halbgefrorenes Getränk
- Soufflé: Auflauf
- Sommelier: Weinkellner
- tranchieren: fachgerechtes Zerlegen von Fleisch und Geflügel
- Vinaigrette: Salatsoße aus Essig, Öl und Kräutern

Gastronomiecoach.Andreas-Möbius.de, Trainer Andreas Möbius

<https://gastronomiecoach.andreas-moebius.de/>

Postanschrift: Bajuwarenstr. 5, 84543 Winhöring

Kontakt: Telefon: 0151 54972512, E-Mail: gastronomiecoach@andreas-moebius.de

Vertreten durch: Geschäftsführer Andreas Möbius

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE106/252/10246