

Vaření

- tepelná úprava potravin v tekutině
- je použito takové množství tekutiny, aby bylo celkové množství surovin zcela zakryto



Vaření v tlakovém hrnci

- papinův hrnec, papiňák
- zvýšená teplota (120 °C) a tlak
- vodní pára je držena uvnitř hrnce
- poklička uzavírá pevně hrnec
- zabudovaný ventil řídí výšku tlaku
- výhodou je krátká doba přípravy, úspora energie

Papinův hrnec



Vaření v páře

- parní hrnce, skříně (Dampfer)
- potraviny se nevylohují, jsou lehce stravitelné
- úprava je pomalejší
- zelenina, brambory, knedlíky, rybí maso



Vaření ve vodní lázni

- menší nádobu s potravinou vložíme do větší nádoby s vodou a zahříváme
- potravina se nepřipaluje
- delší tepelná úprava
- krémy, pudinky, kaše, sedliny



Táhnutí

- pošírování
- voda téměř u bodu varu (75 – 98 °C)
- upravujeme tak křehké potraviny (ryby, vejce,)

