Chinesische Schneidetechniken

Beschreibung
Chinesische Schneidetechniken sind ein wesentlicher Bestandteil der chinesischen Küche und tragen erheblich zur Textur, zum Geschmack und zur Präsentation der Gerichte bei.

Verwendung
Hier sind einige der wichtigsten Techniken:

1. Julienne (sī qiē)
Diese Technik wird verwendet, um Gemüse in feine, gleichmäßige Streifen zu schneiden. Sie ist besonders nützlich für Zutaten wie Karotten, Gurken und Paprika. Die Streifen sind normalerweise etwa 5 cm lang und 1 bis 2 mm dick.

2. Chiffonade (qiē sī)
Diese Technik wird hauptsächlich für Blattgemüse wie Kohl oder Kräuter verwendet. Die Blätter werden gestapelt, aufgerollt und dann in feine Streifen geschnitten. Dies ist ideal für Garnierungen oder Salate.

3. Batonnet (tiáo qiē)
Ähnlich wie Julienne, aber die Streifen sind dicker, etwa 5 cm lang und 5 mm dick. Diese Technik wird oft für Gemüse verwendet, das in Pfannengerichten oder als Beilage serviert wird.

4. Brunoise (dīng qiē)
Hierbei handelt es sich um sehr kleine Würfel, etwa 1 bis 2 mm groß. Diese Technik wird oft für Gemüse wie Karotten, Zwiebeln und Sellerie verwendet und ist ideal für Suppen und Saucen.

5. Paysanne (piàn qiē)
Diese Technik schneidet Gemüse in dünne, flache Scheiben oder Dreiecke. Sie wird oft für Wurzelgemüse wie Karotten und Kartoffeln verwendet und ist ideal für Eintöpfe und Suppen.

6. Rollschnitt (gun dūo qiē)
Diese Technik wird verwendet, um unregelmäßige, aber gleichmäßige Stücke zu erzeugen. Das Gemüse wird nach jedem Schnitt um 90 Grad gedreht, was zu einer interessanten Textur und Form führt. Diese Technik wird oft für Wurzelgemüse wie Karotten und Kartoffeln verwendet.

7. Diagonal (xié qiē)
Das Gemüse wird in einem Winkel geschnitten, um größere Oberflächen zu schaffen. Dies ist besonders nützlich für schnell kochende Gemüse wie Zucchini und Auberginen, da die größere Oberfläche eine schnellere und gleichmäßigere Garzeit ermöglicht.

8. Mince (duò suì)
Diese Technik wird verwendet, um Zutaten sehr fein zu hacken, oft für Knoblauch, Ingwer oder Kräuter. Die Zutaten werden so klein wie möglich gehackt, um ihren Geschmack gleichmäßig im Gericht zu verteilen.

9. Slice (qiē piàn)
Das Gemüse wird in gleichmäßige Scheiben geschnitten. Diese Technik wird oft für Zutaten wie Gurken, Tomaten und Zwiebeln verwendet und ist ideal für Salate und Sandwiches.

10. Dicing (qiē dīng)
Das Gemüse wird in gleichmäßige Würfel geschnitten. Diese Technik wird oft für Zutaten wie Kartoffeln, Karotten und Paprika verwendet und ist ideal für Eintöpfe und Pfannengerichte.

11. Butterfly (dié qiē)
Diese Technik wird verwendet, um Fleisch oder Fisch zu halbieren, ohne es vollständig durchzuschneiden, sodass es wie ein Schmetterling geöffnet werden kann. Dies ist ideal für das Füllen oder das gleichmäßige Garen.

12. Crushing (pūi bian)
Diese Technik wird oft für Knoblauch und Ingwer verwendet. Die Zutat wird mit der flachen Seite

© 2026 coquina.de

eines Messers zerdrückt, um die Aromen freizusetzen und das Schneiden zu erleichtern.
13. Shredding (sī suì)
Diese Technik wird verwendet, um Fleisch oder Gemüse in feine Streifen zu reißen. Dies ist besonders nützlich für Gerichte wie Pekingente oder geschmortes Schweinefleisch.
14. Rolling Cut (gun qiē)
Diese Technik wird verwendet, um unregelmäßige, aber gleichmäßige Stücke zu erzeugen. Das Gemüse wird nach jedem Schnitt um 90 Grad gedreht, was zu einer interessanten Textur und Form führt. Diese Technik wird oft für Wurzelgemüse wie Karotten und Kartoffeln verwendet.
15. Diagonal Cut (xié qiē)
Das Gemüse wird in einem Winkel geschnitten, um größere Oberflächen zu schaffen. Dies ist besonders nützlich für schnell kochende Gemüse wie Zucchini und Auberginen, da die größere Oberfläche eine schnellere und gleichmäßigere Garzeit ermöglicht.

© 2026 coquina.de