



Dämpfen

60° - 100°C



Dämpfen ist ein feuchter Garprozess mit und ohne Druck.

im Dampfkochtopf
mit und ohne Druck
(étuver)



im Kombidämpfer



in der Kasserolle
mit Deckel und
Siebeinsatz



Was dämpfen wir?

1. Gemüse aller Art, Kartoffeln, Fleisch, Fisch, Krusten -und Weichtiere, Getreideprodukte, Hülsenfrüchte
2. Regenerieren von vorgegarten Speisen
3. Zusammen gedämpft werden kann Kochgut gleicher Stückgröße und gleicher Zellstruktur

Was passiert beim Dämpfen?

Das Gargut wird durch den Dampf erhitzt und gart je nach Temperatur und Druck in unterschiedlicher Geschwindigkeit.

- Beim Dämpfen wird das Kochgut nicht ausgelaugt.
- Das Kochgut bleibt trocken und kann sofort weiterverwendet werden.
- Das Kochgut wird nicht bewegt und bleibt deshalb äußerlich schöner.
- Beim Garen mit Druck wird die Garzeit bis zu 2/3 reduziert.