

Essen & Trinken\Gastronomie\Literatur\Rezensionen

(Hintergrund) Geheimnisse der Kochkunst: Wie bleibt der Kaffee länger warm?

Frankfurt am Main (dpa) - Ob Kaffee schneller mit oder ohne Sahne abkühlt, das ist eines der Geheimnisse, die der Amerikaner Nathan Myhrvold erforschte. Die Lösung:

Kaffee mit Sahne kühlt um etwa 20 Prozent langsamer ab, wenn man die Sahne sofort hinein gießt und nicht damit wartet, weil

- heißere Getränke mehr Wärme abgeben als weniger heiße
- helle Getränke weniger Wärme abstrahlen als dunkle
- Kaffee mit Sahne langsamer verdunstet und damit der Wärmeverlust geringer ist.

Erkenntnisse über das Braten:

- Anbraten verschließt die Poren von Fleisch nicht. Es lässt vielmehr den Saft austreten.
- Fleisch wird schneller und gleichmäßiger gar, wenn man es in der Pfanne häufig wendet, am besten alle 15 bis 30 Sekunden.

Über Mikrowellengeräte:

- Es stimmt nicht, dass die Mikrowelle die Nahrungsmittel von innen nach außen gart. Die Strahlen dringen nur einige Zentimeter ein, tiefer verteilt sich die Wärme wie beim herkömmlichen Kochen.
- Kleinere Stücke garen in der Mikrowelle langsamer als große.