

PRODUKTANWENDUNG

Kreative Anwendung im Lebensmittelbereich

Ein molekularer Genuss

Neben der industriellen Verwendung haben inzwischen viele Köche den -196°C kalten, flüssigen Stickstoff für sich entdeckt. Die Liste der Anwendungen im Lebensmittelbereich wird ständig länger. So hat die Herstellung von Eiscreme-Perlen aus Fruchtsaucen oder von frischem Eis-Sorbet direkt am Tisch Einzug in die Gastronomie gehalten. Auch vereiste Cocktails und cremige Speisen, die im Kern flüssig bleiben, jedoch eine feste Hülle bilden, sind fester Bestandteil der Molekular-Küche. Viele auf diese Art vereisten Leckerbissen zerplatzen und zerspringen im Mund.

Ein einzigartiges Erlebnis wird geschaffen, wenn neben dem köstlichen Geschmack und der veränderten Lebensmittel-Textur zusätzlich kalter Nebel aus Nase und Mund aufsteigt. So auch beim neuesten Trend, der aktuell aus den USA zu uns kommt, der sogenannte „Dragon Breath“ (Drachen-Atem).

Hierfür werden Maisbällchen in flüssigen Stickstoff getaucht und anschließend mit einer Sauce übergossen und gegessen. Das Arbeiten mit Stickstoff ist spektakulär, aber nichts für den



Herstellung von Eis mit flüssigem Stickstoff - professionelles Kochen



Molekulare Küche

Hausgebrauch. Voraussetzung für den Spaß am molekularen Kochen und Genießen ist das Know-how rund um flüssigen Stickstoff. Für den sicheren Umgang beim Kochen und auch beim Verzehren gibt es einige Vorsichtsmaßnahmen, die zu beachten sind. So ist beim Essen der „Dragon Breath“-Bällchen darauf zu achten, dass man nicht mit dem flüssigen Stickstoff, welcher sich am Boden ansammelt, in Berührung kommt. Damit es beim Kochen nicht zu Kälteverbrennungen kommt, darf es nicht zu Kontakt von flüssigem Stickstoff mit der Haut oder den Augen kommen. Es darf niemals in geschlossenen Behältern gelagert werden, da es sonst zu einem Druckanstieg kommt. Die Erstickungsgefahr durch Sauerstoffmangel darf nicht außer Acht gelassen werden, da 1 Liter flüssiger Stickstoff zu 700 Liter gasförmigen Stickstoff verdampft.

Durch Schulungen über tiefkalte Gase, wie Stickstoff, helfen wir unseren Kunden verantwortungsvoll und sicher damit umzugehen. Anmelden können Sie sich unter www.basigas.de/seminare. **ML**