Was ist Mis en Place?

Das oder die Mis en Place ist in der Gastronomie, in der Küche eines Restaurants oder an der Bar und in der Hotellerie die Vorbereitung des Arbeitsplatzes.
Was heißt das?
Mis en Place bedeutet übersetzt:
Bereitstellung; an den richtigen Ort gestellt
Mis en Place zwingt den Koch, das Rezept genau zu lesen, bevor er mit der Arbeit beginnt. Ein wichtiger und notwendiger Schritt!!!!!
Vor Beginn der Zubereitung des Essens werden alle Zutaten, Kochtöpfe, Pfannen, Backformen, Messbecher und zu brauchendes Besteck auf die Arbeitsfläche gestellt/gelegt. bie Zutaten sollen schon geschält,
gehackt, zerkleinert oder gerieben sein.
Erst jetzt beginnt das Kochen.
Vorteile der Mis en Place:
- Der Koch kennt das Rezept (falls er es genau gelesen hat)
- Er kann sich auf das Kochen konzentrieren, bas Suchen der Utensilien fällt weg.
- Er gewinnt viel Zeit, weil die Zutaten kochfertig bereit stehen.