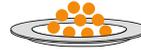


## appetitanregend

ap-pe-tit-an-re-gend

<appetitanregender, am appetitanregendsten>  
so ist etwas, das Lust auf Essen macht

📌 12.001

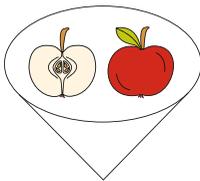


## arteigen 1

art-ei-gen

so ist der spezielle Geschmack  
einer Speise oder eines Lebensmittels

📌 12.002

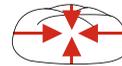
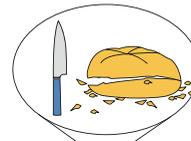


## arteigen 2

art-ei-gen

so ist etwas, das zu einer speziellen Art  
gehört, z. B. die Apfelkerne zum Apfel

📌 12.002

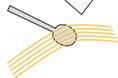
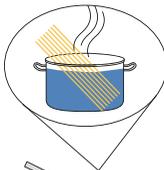


## die Bindekraft

Bin-de-kraft <Bindekräfte>

hier: die Kraft, die bestimmte Lebensmittel in  
ihrer Form und Art hält, z. B. frische Brötchen  
**knusprig**; entsteht durch verschiedene Pro-  
zesse während des Kochens oder **Backens**

📌 12.003

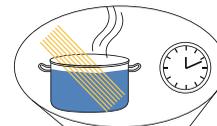


## Biss haben

Biss ha-ben

hier: so sind gekochte Lebensmittel,  
die nicht mehr hart und noch nicht  
weich sind, z. B. Gemüse oder Nudeln

📌 12.004



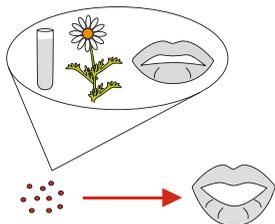
## bissfest

biss-fest <bissfester, am bissfestesten>

so ist ein Lebensmittel zubereitet,  
das **Biss hat**; außen schon weich,  
aber innen noch fest, z. B. Nudeln

*auch al dente*

📌 12.005

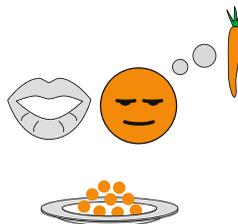


### der Bitterstoff

Bit-ter-stoff <-e>

ein Stoff, der in einigen Pflanzen vorkommt oder chemisch hergestellt wird; schmeckt bitter und macht Appetit

📍 12.006

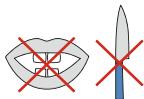


### der Einheitsgeschmack

Ein-heits-ge-schmack *kein Plural*

hier: der Geschmack, an dem man ein Gericht erkennt

📍 12.007



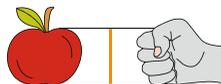
### faserig

fa-se-rig

<faseriger, am faserigsten>

hier: so ist ein Lebensmittel, das nicht gut zu beißen oder zu schneiden ist, weil es zu viele dünne, trockene, lange Teile (Fasern) enthält, z. B. gekochtes Rindfleisch

📍 12.008

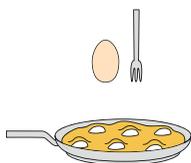


### faustgroß

faust-groß

so ist etwas, das so groß ist wie eine fest geschlossene Hand, z. B. ein Apfel, eine Kartoffel oder eine kleine Paprikaschote

📍 12.009

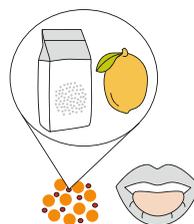


### flockig

flo-ckig

so ist etwas, das beim Beißen (Kauen) weich und locker ist, z. B. gerührtes und gebratenes Ei (Rührei)

📍 12.010

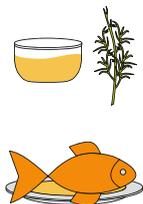


### der Geschmacksstoff

Ge-schmacks-stoff <-e>

der Teil eines Lebensmittels, den die Zunge schmecken kann, z. B. süß oder sauer

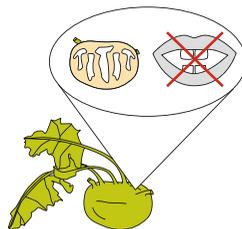
📍 12.011



### graved

so ist eine Speise, meist Fisch (Lachs), die mit einer speziellen süß-sauren Sauce und mit Kräutern (Dill) serviert wird

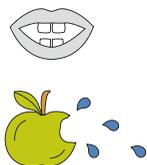
• 12.012



### holzig

so ist Gemüse oder Obst, dessen Inneres fest so hart wie Holz oder **faserig** ist, z. B. Kohlrabi

• 12.013



### knackig

so ist etwas, das beim Hineinbeißen fest und frisch ist; z. B. ein grüner Apfel

• 12.014



### knusprig

so ist z. B. stark gebratener **Speck** oder die gebratene Haut von Huhn

*auch kross*

• 12.015



### körnig

so ist etwas, das aus kleinen, festen Teilchen besteht, z. B. Müsli

• 12.016



### löslich

so ist etwas, das sich in einer Flüssigkeit auflöst; z. B. Salz in Wasser

• 12.017