

Milch brennt nicht an, wenn man eine
Glaskugel in den Topf legt

Milch kocht nicht über, wenn man verschiedene
Zauberregeln befolgt

Milchfreier Kaffeeweißer enthält keine Milch

Muscheln kann man nur in Monaten mit »R«
essen

Natron ist ein universeller Küchenhelfer

Niedriger Luftdruck lässt Aromen stärker zur
Geltung kommen

Nudeln dürfen nur in Salzwasser gekocht
werden

Nudeln müssen »al dente« gekocht werden

Nudeln müssen in sprudelnd heißes Wasser
gegeben werden

Nudeln schmecken am besten selbstgemacht

Nudeln verkleben nicht, wenn man Öl ins Wasser gibt und wenn man keinen Deckel auf den Topf legt und wenn man sie nach dem Kochen abschreckt

Panade hebt sich, wenn sie ständig mit heißem Fett begossen wird

Panade verhindert das Austrocknen des Fleisches

Pasta wird in Italien niemals mit Ei hergestellt

Pfannen darf man nicht spülen

Pfeffermühlen können ein schlechtes Mahlwerk haben

Pilze darf man nicht waschen

Pilze darf man nicht aufwärmen

Pulpo wird durch Kork im Kochwasser zart

Reis im Salzstreuer verhindert das

Festklumpen

Reis ohne Kochbeutel brennt an

Salz verfälscht den Geschmack

Salzkartoffeln kann man zu einem beliebigen Zeitpunkt salzen

Schnaps (hochprozentigen Alkohol) erhält man nur durch Brennen

Schnellkochtöpfe können explodieren

Schraubverschlüsse sind schlecht für den Wein

Schrumpfende Koteletts, Irrtum 1: eine Folge industrieller Fleischproduktion

Schrumpfende Koteletts, Irrtum 2: eine Folge von Hormonspritzen

Schrumpfende Koteletts, Irrtum 3: eine Folge von Gerangel beim Transport

Schrumpfende Koteletts, Irrtum 4: eine Folge falschen Fleischschnitts

Schrumpfende Koteletts, Irrtum 5: gibt's nicht bei Bio-Fleisch

Schrumpfende Koteletts, Nummer 6 (wahrscheinlich KEIN Irrtum): Folge einer mutierten Schweinerasse

Sekt wird nicht schal, wenn man einen Silberlöffel in die Flasche steckt

Silberbesteck läuft nicht an, wenn man es auf Alufolie lagert

Soßen lassen sich mit Gelatine binden

Soufflés fallen zusammen, wenn man den Ofen zwischendurch öffnet

Spiegeleier lassen sich in der Wüste auf der Motorhaube braten

Spinat darf man nicht aufwärmen

Steaks und Rinderbraten sind innen blutig

Suppenfleisch muss in kaltem Wasser
angesetzt werden

Teflonpfannen darf man nicht mehr verwenden,
wenn sie zerkratzt sind

Teflonpfannen sind ein Abfallprodukt der
Raumfahrtforschung

Vorheizen des Ofens verhindert z. B. das
Austrocknen eines Bratens

Weinbrandgläser müssen warm ausgespült
werden

Zitrusfrüchte müssen vor dem Pressen gerollt
werden

Brauner Zucker ist gesunder Zucker

Zusatzstoffe müssen nicht sein