

# Unfallgefahren und Unfallverhütung

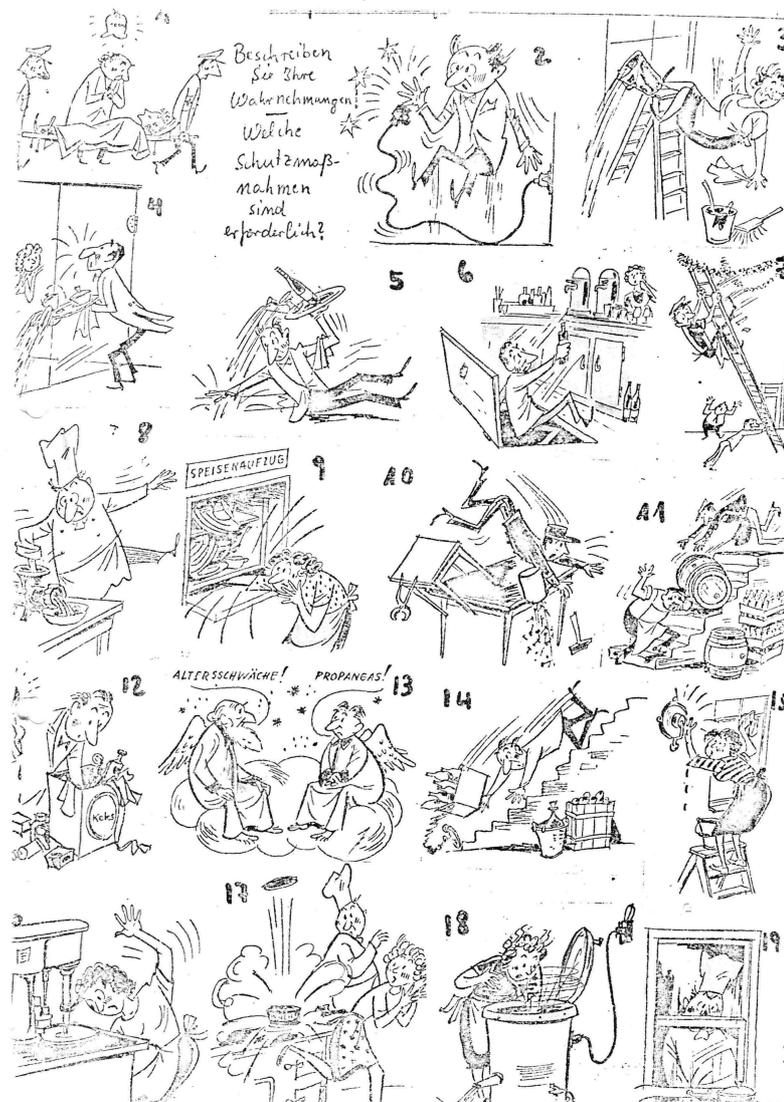


Abb. 1

Was ist denn hier überall los und läuft nicht so richtig?!

Vielen Gefahren in Haushalt und am Arbeitsplatz kann man schon im Vorfeld vorbeugen!



**Das Arbeiten in einer Küche ist es nicht ganz ungefährlich!**

ulliEs herrscht eine laute Geräuschkulisse (die Geräte, die Mitarbeiter ...)!/liliEs ist stressig (jeder beeilt sich und steht unter Druck)!/lili Jeder muss konzentriert sein!/liliViele laufen hin und her!/liliVerletzungsgefahren (verbrühen, schneiden, stolpern, verätzen...)/li/ul

- ① Beschreiben Sie kurz wie man die jeweiligen Situationen in Abbildung 1 hätte verhindern können!

Blank area with horizontal lines for writing the answer to question 1.



### Zum sicheren Arbeiten gehören Regeln

Nicht /u/ Laufen - Springen /li/ulp Jemand dreht sich um -  
 Zusammenstoß /pp/ Man könnte ausrutschen /pulli/ulp  
 Nicht schreien - Rufen - erschrecken /strong/u/li/ulp Es ist schon laut genug, der Chef oder der Annonceur (Essens.- Tischausrufer) könnte nicht mehr gehört werden. /pp/ Wir arbeiten mit Messern und laufenden Maschinen, dabei muss Konzentration herrschen. /pulli/ulp  
 Immer /u/strong/ulp Rechts aneinander vorbei gehen. /strong/li/ulp Wie im Straßenverkehr, vermindert Zusammenstöße /pulli/ulp  
 Nicht /u/strong/ulp mit Messer in der Hand laufen /strong/li/ulp Zusammenstoß ( Möchte mir Das nicht bildlich vorstellen) /pulli/ulp  
 Nichts /u/ auf dem Boden stellen /strong/li/ulp Unhygienisch und Stolpergefahr /pulli/ulp  
 Auch im Stress - u/ Ruhe bewahren /u/strong/li/ulp  
 Bitte & Danke /strong/li/ulp Wir sind höflich und es entspannt gestresste Situationen. /p

## Suppen

Klare Suppen		gebundene Suppen	
Klare Suppen (Potage clairs)	Gebundene helle Suppen (Potage liés)	Gebundene braune Suppen (Potage brun liés)	Gemüsesuppen (Potage aux légumes)
- Kraftbrühen (Consommés)	- legierte Suppen/ Samtsuppen (Potage veloués)	- Suppen aus Wild; Wildgeflügel oder Schlachtfleisch; häufig in Form von Eintöpfen	- Alle Suppen bei denen geschnittene Gemüse in Brühe gekocht werden.
- Doppelte Kraftbrühe (Consommé double)	- Rahmsuppen oder Cremesuppen (Potage crémes)		
	- Püreesuppen (Potage purées)		

Tab. 1



### Brokkolicremesuppe

Erinnern Sie sich ?! Zuerst eine Mehlschwitze, dann der Brokkoli (Grundstoff), Pürieren, passieren.../p

2 Hier die einzelnen Arbeitsschritte einer Rahm.- bzw. Cremesuppe!  
Sortieren Sie die einzelnen Arbeitsschritte nach ihrer Reihenfolge! (1-7)

> Abgekühlte Brühe, Grundstoff

in kleinen Mengen zugießen, rühren, aufkochen, langsam weiterkochen und gelegentlich umrühren

\* Schwitze bindet ohne Klümpchenbildung ab. Häufiges Rühren verhindert ein Ansetzen der Suppe.

> Anrichten

> Sahne

Unter die Suppe mischen, nahe an en Kochpunkt bringen; nicht mehr aufkochen!

\* Das feine Aroma der Sahne bleibt erhalten.

> Vorgesehener Grundstoff (wenn vorhanden)

beifügen und mitkochen, ggf. pürieren

\* Suppe erhält ausgeprägten Geschmack. Grundstoff bleibt als Geschmacksträger erhalten.

> Butter, Zwiebeln, Sellerie, Lauch

Butter zerlassen, Gemüse anschwitzen

\* Durch Anschwitzen karamellisieren Zuckerstoffe, es entstehen Aroma- und Geschmacksstoffe.

> Nach mindestens 20 Minuten Kochzeit durch in feines Haarsieb der besser ein Tuch passieren.

\* Der Mehlgeschmack ist nicht mehr wahrnehmbar. Entfernen ausgewerteter Naturalien und feinsten Rückstände.

> Reismehl oder Weizenmehl

einstreuen, mitschwitzen

\* Durch Mitschwitzen dextriniert die Stärk, Geschmacksaufwertung

## Reissorten

- ③ Füllen Sie die Lücken aus!  
Ergänzen Sie somit die Sätze!

### Reissorten – Eine aussergewöhnliche Vielfalt

Insgesamt gibt es weltweit mehr als 120.000 verschiedene Reissorten. Sie werden grob in

Reis und  Reis unterteilt – alles, was dazwischen liegt, wird als  Reis bezeichnet.

### Langkornreis

Als Langkornreis (*Oryza sativa* ssp. *Indica*) gelten Reissorten, deren Körner 6 bis 8 Millimeter lang sind und eine längliche Form aufweisen. Sie bleiben gekocht locker und körnig.

### Rundkorn- und Mittelkornreis

Zum Rundkornreis (*Oryza sativa* ssp. *Japonica*) werden Reissorten gezählt, deren Körner kürzer als 5 Millimeter sind und eine rundliche bis ovale Form haben.

Mittelkornreis (*Oryza sativa* ssp. *Javanica*) ist ähnlich geformt, darf aber 5,2 bis 6 Millimeter lang sein.

### Welche Reis gehört zu welcher Sorte?

#### 4 Langkornreis oder Rundkornreis?

	Langkornreis	Rundkornreis
1) Basmatireis	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2) Risottoreis	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
3) Milchreis	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
4) Jasminreis	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
5) Paellareis	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>



## Kartoffeln



Abb. 2 — Frühkartoffeln

- 6 Öffnen Sie den Qr- Code!  
Erarbeiten Sie die Aufgabe!



### Wie du den QR-Code scannen kannst

Öffne die Kamera-App auf deinem **iPhone** und scanne den Code damit. Für **Android** suche im Play Store nach „QR Code Secuso“. Diese App ist kostenlos und datenschutzfreundlich. **Viel Erfolg!**

# Kartoffelkroketten



Zubereitung der Mase



## Krokettenherstellung

Sie erinnern sich an die Zubereitung der Kartoffelkroketten?!/p



Abb. 3 — Frittieren



Abb. 4 — Kroketten



- 7 Öffnen Sie den Qr- Code!  
Erarbeiten Sie die Aufgabe!