

Unfallgefahren und Unfallverhütung

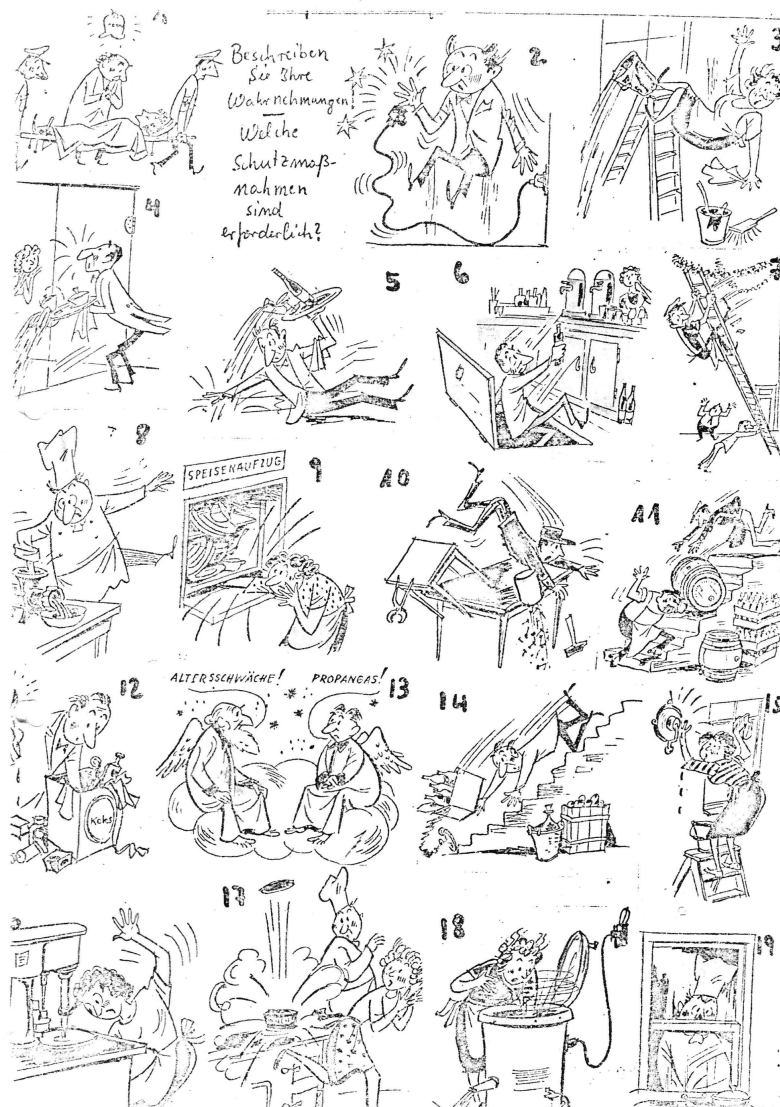


Abb. 1

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!

- **li**Es herrscht eine laute Geräuschkulisse (die Geräte, die Mitarbeiter ...)!/li
- **li**Es ist stressig (jeder beeilt sich und steht unter Druck)!/li
- **li**Jeder muss konzentriert sein!/li
- **li**Viele laufen hin und her!/li
- **li**Verletzungsgefahren (verbrühen, schneiden, stolpern, verätzen...)/li/ul

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

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



Zum sicheren Arbeiten gehören Regeln

Nicht /u Laufen - Springen /strong/li/ulp Jemand dreht sich um -
 Zusammenstoß /pp Man könnte ausrutschen /pulli/strong Nicht schreien - Rufen -
 erschrecken /strong/u/li/ulp Es ist schon laut genug, der Chef oder der Annonceur (Essens.- Tischausrüfer) könnte nicht mehr gehört werden. /pp Wir arbeiten mit
 Messern und laufenden Maschinen, dabei muss Konzentration herrschen. /pulli/strong Immer /u/strong strong Rechts aneinander vorbei
 gehen. /strong/li/ulp Wie im Straßenverkehr, vermindert Zusammenstöße /pulli/strong Nicht /u/strong strong mit Messer in der Hand
 laufen /strong/li/ulp Zusammenstoß (Möchte mir Das nicht bildlich vorstellen) /pulli/strong Nichts /u auf dem Boden stellen /strong/li/ulp Unhygienisch
 und Stolpergefahr /pulli/strong Auch im Stress - u Ruhe bewahren /u/strong/li/strong 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 den 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 ein feines Haarsieb oder 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 Stärke, 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	☐	☐
2) Risottoreis	☐	☐
3) Milchreis	☐	☐
4) Jasminreis	☐	☐
5) Paellareis	☐	☐



Reis kochen! Für 3 Teile
gegarten Reis benötigt man: 1 Teil rohen Reis
und 2 Teile Wasser!

5

Sie benötigen 250g gegarten Reis!

Errechnen Sie die Menge, die Sie an rohen Reis brauchen!

[illegible]

Nudeln

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!**

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!