Butter

Aufgabe:

Schauen Sie den Maus-Film. Füllen Sie dann die Lücken mit Hilfe Ihres Fachbuches!

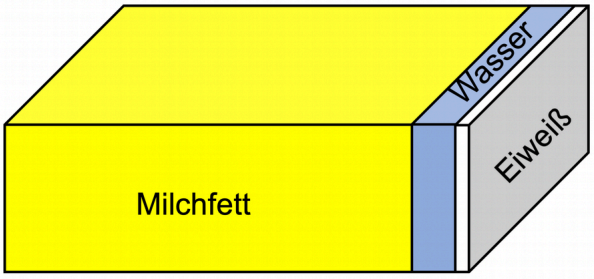
Was ist der Unterschied zwischen Butter und Margarine? | DieMaus | WDR (9:17 min)

Butter und Margarine sehen auf dem ersten Blick gleich aus, es gibt aber einen großen Unterschied: Kommt die Butter aus dem ...

YouTube-Video

Link: https://youtu.be/cHW_rv1OMoQ

Zusammensetzung der Butter:



___ % _____

___ % _____

___ % _____ , _____ , _____ ,

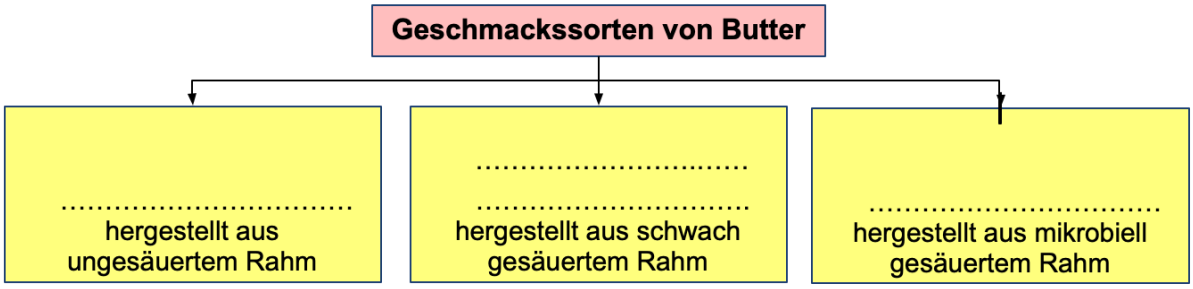
_____ Vitamine (_____)

Handelsklassen und Sorten:

In Deutschland angebotene Butter unterscheidet man nach den **Handelsklassen bzw. Qualitäten**

- Deutsche Markenbutter (beste Qualität)
- Deutsche Molkereibutter (geringere Qualität)

und nach den **Geschmackssorten**



Gesetzliche Bestimmungen

Für die Erzeugnisse, die das Wort "Butter" in der Verkehrsbezeichnung haben, darf bei der

Angaben zu den Urhebern und Lizenzbedingungen der einzelnen Bestandteile dieses Dokuments finden Sie unter https://www.tutory.de/entdecken/dokument/butter

Aufgabe:

Nennen Sie verschiedene Buttergebäcke (aus Ihrem Betrieb)!

Butterschmalz

Vorteile der Verwendung von Butter:

typischer Buttergeschmack, ist bei Kund/innen beliebt

Nachteile der Verwendung von Butter:

-> teurer als Margarinen, für Gebäcke
-> benötigte Eigenschaften schwer einstellbar

Butterrreinfett (-schmalz) und Butterfett

Butterfett 1x | Butterreinfett 1x | Haltbarkeit 1x | Milcheiweiß 1x | Milchzucker 1x | Wasser 1x

Butter kann zu Butterreinfett verarbeitet werden Dabei werden der Butter das _____ sowie _____ und _____ entzogen. Die Vorteile von Butterreinfett liegen in der längeren _____ und der möglichen höheren Erhitzbarkeit.

Anstelle von Butter können in der Bäckerei _____ (mind 99,8 % Fett) bzw. _____ (mind. 96 % Fett) verwendet werden. Der Name Butter-Gebäck darf dabei verwendet werden. Dabei gilt laut Leitsätzen für Feine Backwaren: 10 kg Butter entsprechen 8,2 kg Butterreinfett bzw. 8,6 kg Butterfett

Angaben zu den Urhebern und Lizenzbedingungen der einzelnen Bestandteile dieses Dokuments finden Sie unter
https://www.tutory.de/entdecken/dokument/butter

Butter und ihre pflanzlichen Alternativen

Aufgaben

Schauen Sie den Film und beantworten danach folgende Fragen unten und gegebenenfalls weiter auf einem extra-Blatt:

a) Erläutern Sie die Unterschiede zwischen Butter, Margarine und veganer Butter.
b) Sie sollen belegte Brötchen herstellen. Welche Vorteile bringt jeweils der Einsatz von
- Butter
- Margarine
- veganer Butter
für den Betrieb, die Zielgruppe (Kund/innen) und die Umwelt? Übertragen Sie dazu die unten stehende Tabelle auf Ihr Lösungsblatt.

Butter, Margarine, vegane Butter – was schmeckt, ist gesund & gut für die Umwelt? I Ökochecker SWR (14:4 min)

Greift ihr am liebsten zu klassischer Butter, zu Margarine, zu Mischprodukten mit Öl oder Joghurt oder seid ihr inzwischen auf …

Link:
https://youtu.be/CiugXJeL27I

YouTube-Video

	Butter	Margarine	vegane Butter
Vorteile für den Betrieb			
Vorteile für die Kund/innen bzw. bestimmte Zielgruppe			
Vorteile für die Umwelt			

Angaben zu den Urhebern und Lizenzbedingungen der einzelnen Bestandteile dieses Dokuments finden Sie unter
https://www.tutory.de/entdecken/dokument/butter