

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)

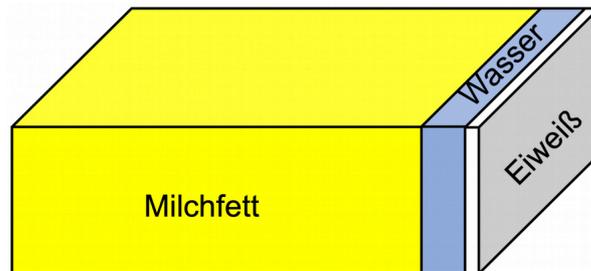
Butter und Margarine sehen auf dem ersten Blick gleich aus, es gibt aber einen großen Unterschied: Kommt die Butter aus dem ...



YouTube-Video

Link: https://youtu.be/cHW_rv1OMoQ

Zusammensetzung der Butter:



%

%

% , , ,

Vitamine ()

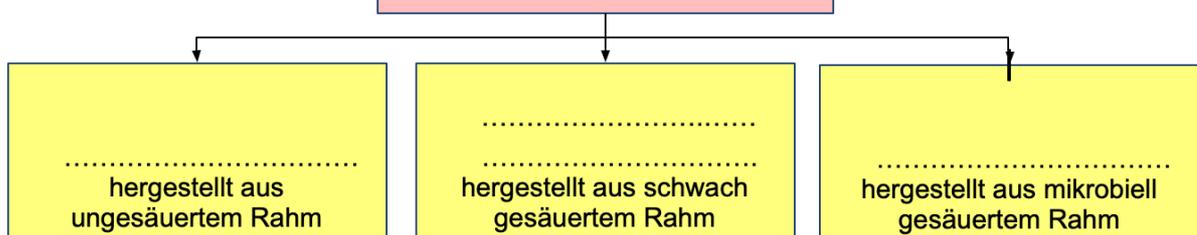
Handelsklassen und Sorten:

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

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

und nach den **Geschmackssorten**

Geschmackssorten von Butter



Gesetzliche Bestimmungen

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

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

**Butterreinfett (-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

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? | 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 ...



YouTube-Video

Link:

<https://youtu.be/CiugXJeL27I>

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