

## ① Sortiere die Ereignisse nach ihrer Reihenfolge! (1-5)

/ 5

- Zutaten bereitstellen
- Hände waschen
- Tigergriff verwenden
- Zutaten putzen, waschen
- Arbeitsplatz einrichten

## ② Ordne die Schnittformen zu!

/ 3

- |            |                            |
|------------|----------------------------|
| Julienne ● | ○ Raute / (grob bäuerlich) |
| Paysan ●   | ○ Feine Würfel             |
| Brunoise ● | ○ Streifen                 |

## ③ Der Fleischwolf

/ 7½

Beim Zusammensetzen des Fleischwolfes ist dieser immer .

Sie setzen zuerst die  ein. Anschließend den , dann ein . Dieses wird immer mit der Schneiderichtung gegen den  (von vorne gesehen) eingesetzt. Danach folgt die entsprechende , welche je nach gewünschter Feinheit variiert. Bei manchen Fleischwölfen folgt jetzt nochmal ein  und eine weitere . Am Ende wird der  eingesetzt und mit der großen Schraube festgedreht. Der Distanzring wird manchmal auch als Spanning bezeichnet. Das finale Festdrehen der Spannschraube erfolgt immer erst im Betrieb. Der Fleischwolf sollte niemals  laufen, da sich die Messer sonst abwetzen. Zum Reinigen den Wolf immer vom  trennen. Nach dem Wolfen von Fleisch alle Teile immer erst  abspülen, da ansonsten das Eiweiß gerinnt und der Wolf sich schlecht reinigen lässt. Vor dem Verräumen müssen alle Teile gut  sein.

Punkte:

/ 15½

## Arbeitslehre