

Zubereitungen Beschreiben

① **Beschreiben sie die Herstellung und listen sie die Zutaten auf. Nennen sie Sie anschließend korrespondierende Beilagen oder Gerichte.**

- Kräuterbutter
- Geschmortes Ungarisches Gulasch
- Karottencremesuppe

Kräuterbutter

Zutaten:

Arbeitsschritte:

1) Butter auf Zimmertemperatur bringen (weich)

2)

3)

4)

5)

6)

7)

8)

9)

10)

Nenne drei (3) passende Gerichte zu den Kräuterbutter passt ...

Geschmortes Ungarisches Gulasch

Zutaten:

Arbeitsschritte:

1) Rindfleisch aus der Schulter in grobe Würfel schneiden

2)

3)

4)

5)

6)

7)

8)

9)

10)

11)

12)

13)

14)

15)

Nenne drei (3) passende Beilagen zum Ungarischen Gulasch...

Karottencremesuppe

Zutaten:

Arbeitsschritte:

1) Karotten Schälen und grob würfeln

2) _____

3) _____

4) _____

5) _____

6) _____

7) _____

8) _____

9) _____

10) _____

11) _____

12) _____

13) _____

14) _____

15) _____

Nenne drei (3) passende Suppeneinlagen für die Karottensuppe ...

Fachwissen Check

- ② Welche zwei (2) Fische gehören zu den Salmoniden?
- Saibling, Hecht
 Seelachs, Kabeljau
 Bachforelle, Wildlachs
 Aal, Makrele
- ③ Welche Fische gehören zu den Plattfischen?
- Steinbutt Hering
 Thunfisch, Goldbutt
 Flunder, Seezunge
 Zander, Heilbutt
- ④ Welcher Stoff wirkt bei der Herstellung eine Mayonnaise als Emulgator?
- Karotin
 Lecithin
 Vitamin D
 Ascobinsäure
- ⑤ Welche Zutat gehören **NICHT** in eine Sauce Hollandaise?
- Eigelb
 Reduktion
 Mehl
 Butter
- ⑥ Welche Aussagen zum Hackfleisch sind richtig?
- Frisches Hackfleisch darf maximal 48 Stunden roh verzehrt werden
 Frisches Hackfleisch darf nur am Herstellungstag verkauft werden
 Rohes Hackfleisch darf maximal 6 Monate tiefgekühlt gelagert werden
 Laut Hackfleischverordnung darf rohes Hackfleisch 7 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.
- ⑦ Ordne die Gerichte bzw. Komponenten den Garverfahren zu!
- | | |
|-----------------------------|----------------------------------|
| Lachsfilet im Blätterteig ● | <input type="radio"/> Kurzbraten |
| Champignons ● | <input type="radio"/> Kochen |
| Putenstreifen ● | <input type="radio"/> Grillen |
| Rumpsteak ● | <input type="radio"/> Backen |
| Wiener Schnitzel ● | <input type="radio"/> Dünsten |
| Königsberger Klopse ● | <input type="radio"/> Sautieren |
- ⑧ Nenne drei (3) Kartoffelzubereitungen aus **rohen** Kartoffeln.
- ⑨ Nenne drei (3) Kartoffelzubereitungen aus **Kartoffelmassen**.

1) Pommes frites

1) Kartoffelplätzchen

2) _____

2) _____

3) _____

3) _____

4) _____

4) _____

⑩ Ordne den Getränken die Fruchtgehalte zu!

Fruchtsaft	1	50%
Limonade	2	100%
Nektar	3	30%
Fruchtsaftgetränk	4	3 - 15

⑪ Welche Rebsorten sind **Keine** Weißweine?

- Riesling
- Merlot
- Silvaner
- Müller-Thurgau
- Spätburgunder

⑫ Finde in den Menüs die Fehler!

Gazpacho mit Mandelcroutons

Gebackenes Hühnchen in Paprikarahm mit Tagliatelle

Mango Creme mit Kokossauce und Krokant

Erbsencremesuppe

Hühnerfrikassee mit Reis

Rote Beerengrütze, Vanillesauce und Pistazie

Karotten-Ingwersuppe

Carpaccio mit Parmesan und Rucola

Rumpsteak mit Bratkartoffeln, Vichy-Karotten und Kräuterbutter

Bayrische Creme mit Himbeeren

⑬ Erklären sie den Unterschied zwischen **Risotto** und **Pilaw**!

⑭ Ordne den Fleischteilen vom Rind mögliche Gerichte zu! (mind. 2)

1) Roastbeef:

2) Brust:

3) Filet:

4) Schulter:

⑮ Schreibe die Gerichte für eine Speisekarte aus! Achte auf Saisonalität und Regionalität.

Hirschkalbskoteletts mit Wacholdersauce

Zanderfilet mit Dillsauce

Forellenfilet mit Kräuterkruste

Geschmorter Sauerbraten

Gedämpfter Kabeljau mit Senfsauce

Kalbsrahmgulasch mit Waldpilzen

Schweinefiletmedaillons mit Weinbrandsauce