

Aufgabenpool / Berufliche Reha

BOT **ABB** **Sozpäd**

Erstelldatum: 08.01.2021

Klasse / Berufsfeld: HWS

Abgabetermin: 18.01.2021

Zusendung der Lösung nach Möglichkeit per E-Mail

Kontakt für Rückmeldung E-Mail:

ronald.carl@reha-schleusingen.de

Kontakt für Rückmeldung Telefon:

036841 26179

Mitarbeiter Kürzel:

RDC

Thema:

Garmachungsarten;
Gewürzkalender
(2. Jahrgang BOT)

Aufgabenstellung:

Bitte die Arbeitsblätter ausfüllen und mit Ihrem **Namen** beschriftet an uns zurück senden. Nutzen Sie zum Ausfüllen auch das Internet.

Bei Fragen können Sie uns gerne anrufen.

Frau Richter und Frau Triebel (036841 26 172)

Garmachungsarten

Kochen ist ein Garen in viel Flüssigkeit bei 100° C.

Aufgabe 1: Nennen Sie Beispiele. Nahrungsmittel, die in **kalter** Flüssigkeit angesetzt werden, sollen:

auslaugen, z. B. _____

zerkochen, z. B. _____

aufquellen, z. B. _____

Nahrungsmittel, die in kochender Flüssigkeit angesetzt werden, sollen:

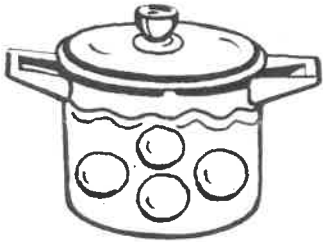
nicht auslaugen, z. B. _____



Garziehen ist ein Garen, bei dem die Temperatur der Flüssigkeit kurz vor dem Siedepunkt (80–90° C) bleibt.

Aufgabe 2: Nennen Sie Beispiele. Lebensmittel, die gar ziehen sollen:

nicht zerfallen, z. B. _____



Dämpfen ist ein Garen in Wasserdampf.

Aufgabe 3: Nennen Sie Beispiele. Nahrungsmittel, die gedämpft werden, sollen:

die Form behalten und geringe Nährstoffverluste haben, z. B. _____



Dünsten ist ein Garen in Wasserdampf.

Aufgabe 4: Nennen Sie Beispiele. Nahrungsmittel, die gedünstet werden, sollen:

schmackhafter sein als gekochte, nährstoffreich bleiben und leicht verdaulich sein (für Kranke), z. B. _____



Schmoren ist ein kräftiges Anbräunen in heißem Fett unter späterer Zugabe von kochender Flüssigkeit.

Aufgabe 5: Nennen Sie Beispiele. Nahrungsmittel, die geschmort werden, sollen:

eine kräftige, dunkelwürzige Soße haben, z. B. _____



Garmachungsarten (Fortsetzung)

Braten im Ofen ist ein Bräunen und Garen in heißer Luft (ca. 250° C) und heißem Fett unter langsamer Zugabe von kochender Flüssigkeit.



Aufgabe 1: Nennen Sie Beispiele. Nahrungsmittel, die im Ofen gebraten werden, sollen:

nährstoffreich bleiben und bräunen, z. B. _____

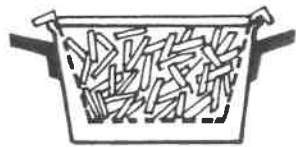
Braten in der Pfanne ist ein Bräunen und schnelles Garen in heißem Fett.



Aufgabe 2: Nennen Sie Beispiele. Nahrungsmittel, die in der Pfanne gebraten werden, sollen:

rasch fertig sein und bräunen, z. B. _____

Backen im Fettbad ist ein Garen schwimmend in heißem Fett.



Aufgabe 3: Nennen Sie Beispiele. Nahrungsmittel, die im Fettbad gebacken werden, sollen:

eine Kruste bekommen, Saft und Aroma behalten, z. B. _____

Backen im Ofen ist ein Garen in heißer Luft.



Aufgabe 4: Nennen Sie Beispiele. Nahrungsmittel, die im Ofen gebacken werden sollen:

an der Oberfläche bräunen, eine Kruste bekommen und evtl. „aufgehen“, z. B. _____

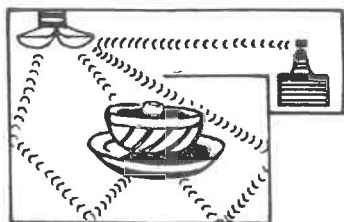
Grillen ist ein Garen mit Bräunung bei großer Strahlungshitze.



Aufgabe 5: Nennen Sie Beispiele. Nahrungsmittel, die gegrillt werden, sollen:

nährstoffreich bleiben, kürzere Garzeiten haben und keine Fettzugabe erhalten, z. B. _____

Garen mit Mikrowellen ist ein Garen im eigenen Saft.



Aufgabe 6: Nennen Sie Beispiele. Nahrungsmittel, die durch Mikrowellen gegart werden, sollen:





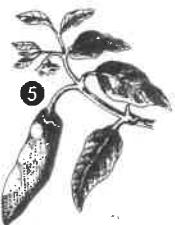
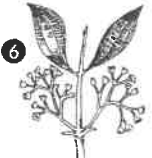







in wenigen Minuten garen, keine Bräunung und keine Kruste erhalten und ihren Eigengeschmack behalten, z. B. _____

Kleiner Gewürzkalender

Aufgabe 1: Setzen Sie ein: Gewürze, unterstreichen, überdecken.

Merke: _____ und andere Würzstoffe sollen den Geschmack eines Gerichtes
_____, nicht _____.

Aufgabe 2: Ordnen Sie die Namen der folgenden Würzstoffe den Abbildungen zu: Pfeffer, Ingwer, Zwiebeln, Paprika, Kümmel, Zimt, Senf, Muskatnuss, Nelken, Schnittlauch, Knoblauch, Petersilie, Estragon.

Pflanze	Name	Verwendung
	1 <u>L</u> _____	
	2 <u>P</u> _____	
	3 <u>Z</u> _____	
	4 <u>K</u> _____	
	5 <u>P</u> _____	
	6 _____	
	7 <u>M</u> _____	
	8 <u>E</u> _____	
	9 <u>S</u> _____	
	10 <u>N</u> _____	
	11 <u>K</u> _____	
	12 <u>S</u> _____	
	13 <u>D</u> _____	

Aufgabe 3: Die hervorgehobenen Buchstaben ergeben von oben nach unten folgenden Satz:
Richtig _____, ist perfekt _____.

Aufgabe 4: Schreiben Sie in die rechte Spalte Verwendungs-Beispiele.

Name	Vorname	Klasse	Datum	Lehrer
------	---------	--------	-------	--------

