

Arbeitsblätter Koch/Köchin Teil 1- Fachtheorie Schülerausgabe

Bearbeitet von
Hermann Grüner

1. Auflage 2014. Buch. 120 S.

ISBN 978 3 8057 0692 6

Format (B x L): 21 x 29,7 cm

Gewicht: 377 g

[Weitere Fachgebiete > Philosophie, Wissenschaftstheorie, Informationswissenschaft > Wissenschaften Interdisziplinär > Ernährungs- und Haushaltswissenschaften \(Ökotrophologie\)](#)

schnell und portofrei erhältlich bei

**beck-shop.de**
DIE FACHBUCHHANDLUNG

Die Online-Fachbuchhandlung beck-shop.de ist spezialisiert auf Fachbücher, insbesondere Recht, Steuern und Wirtschaft. Im Sortiment finden Sie alle Medien (Bücher, Zeitschriften, CDs, eBooks, etc.) aller Verlage. Ergänzt wird das Programm durch Services wie Neuerscheinungsdienst oder Zusammenstellungen von Büchern zu Sonderpreisen. Der Shop führt mehr als 8 Millionen Produkte.

FACHWISSEN HOTEL – RESTAURANT – KÜCHE

Arbeitsblätter Koch/Köchin

Teil I Fachtheorie

Schülerausgabe

HERMANN GRÜNER

14. Auflage



Bestell-Nr.: 04267

Impressum

VERFASSER

Hermann Grüner Studiendirektor 82467 Garmisch-Partenkirchen

VERLAGSLEKTORAT

Benno Buir

BILDBEARBEITUNG

Verlag Europa-Lehrmittel 73760 Ostfildern

14. Auflage 2014

Druck 5 4 3 2 1

Alle Drucke derselben Auflage sind parallel einsetzbar, da sie bis auf die Behebung von Druckfehlern untereinander unverändert sind.

ISBN 978-3-8057-0692-6

Alle Rechte vorbehalten. Das Werk ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwendung außerhalb der gesetzlich geregelten Fälle muss vom Verlag schriftlich genehmigt werden.

© 2014 by Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG, 42781 Haan
<http://www.pfanneberg.de>

Umschlaggestaltung: braunwerbeagentur, 42477 Radevormwald unter Verwendung eines Fotos von Teubner Foodfoto, Füssen
Satz: Satz+Layout Werkstatt Kluth GmbH, 50374 Ertstadt
Druck: Triltsch Print und digitale Medien GmbH, 97199 Ochsenfurt-Hohestadt

Vorwort

Das Arbeitsblatt als Trainingsprogramm

Obwohl oft versprochen: Es gibt ihn nicht, den mühelosen schnellen Erfolg beim Lernen, der einem gleichsam in den Schoß fällt. Auch der „Nürnberger Trichter“ hat sich nicht bewährt. Lernen ohne Mühe schaffen nur wenige.

Vom Sport weiß jeder, dass Trainingsaufwand erforderlich ist, um gute Leistungen zu erbringen oder den Leistungsstandard zu verbessern. Auch beim Lernen kommt der Erfolg erst mit dem Training. Und am erfolgreichsten lernt, wer die Grundelemente des Lernens beachtet.



Die Arbeitsblätter sind bei diesem Trainingsprogramm eine entscheidende Hilfe.

- Sie führen zur selbstständigen, aktiven Auseinandersetzung mit dem Stoff. Alles, was man selbst erarbeitet, haftet besser als nur passiv Aufgenommenes.
- Sie stellen Wesentliches heraus und helfen, Zusammenhänge aufzufinden.
- Die Auseinandersetzung mit den einzelnen Aufgaben führt zu sichtbaren und kontrollierbaren Ergebnissen.
- Sie erlauben ein individuelles Lerntempo.
- Sie bieten eine optimale Vorbereitung für Prüfungen,
 - weil sie mit den möglichen Frageformen bei der schriftlichen Prüfung vertraut machen,
 - weil sie die freie Beantwortung der Fragen durch die offene Form der Fragestellung fördern.
- Fachkundebuch und Arbeitsblatt sind aus schulischer Sicht eine methodisch-didaktische Einheit.

Der Inhalt

MAGAZIN

1	Arbeiten im Magazin – Übersicht	5
2	Warenannahme	7
3	Warenlagerung	9
4	Lagerkontrolle	11
5	Büroorganisation	13
6	Informationen beschaffen	15
7	Mit Worten Appetit machen	17

HYGIENE

8	Mikroben: Arten	19
9	Mikroben: Lebensbedingungen	21
10	Lebensmittelverderb	23
11	Schädlingsbekämpfung	25
12	Hygiene: Räume und Personen	27
13	Reinigung und Desinfektion	29
14	Prüfungsseite: Hygiene und Sauberkeit	30
15	Lebensmittelrecht	31

UMWELTSCHUTZ

16	Umweltschutz	33
----	--------------------	----

ERNÄHRUNGSLEHRE

17	Ernährung: Grundbegriffe	35
18	Kohlenhydrate	37
19	Fette	39
20	Eiweißstoffe	41
21	Vitamine	43
22	Mineralstoffe	45
23	Wasser	47
24	Verdauung	49
25	Vollwertige Ernährung	51
26	Werterhaltung	53
27	Projekt: Informationen aus Tabellen ...	55
28	Haltbarmachen	57

GETRÄNKE

29	Wässer – Fruchtsäfte	59
30	Aufgussgetränke	61
31	Bier	63
32	Wein	65
33	Spirituosen	67

LEBENSMITTEL

34	Gemüse I	69
35	Gemüse II	71
36	Kartoffeln	73
37	Pilze	75
38	Obst	77
39	Getreide	79
40	Brot	80
41	Teigwaren	81
42	Reis	83
43	Speisefette	85
44	Ei	87
45	Milch, Milchprodukte	89
46	Käse	91
47	Fleisch: Aufbau, Reifung	93
48	Fleisch: Kalb	95
49	Fleisch: Rind	96
50	Hackfleisch – Innereien	97
51	Fleisch- und Wurstwaren	99
52	Fleisch: Prüfungsseite	100
53	Geflügel	101
54	Wildgeflügel	103
55	Wild	105
56	Fische, allgemein	107
57	Süßwasserfische	108
58	Seefische	109
59	Fischprodukte	111
60	Fische: Prüfungsseite	112
61	Krebstiere	113
62	Feinkost	115
63	Gewürze	117
64	Kräuter	119
	Bildquellenverzeichnis	121

Note:

Datum:

© 2014 by

PFANNEBERG



Klasse:

Name:

1 Bei den Arbeiten im Magazin unterscheidet man eine Reihe unterschiedlicher Tätigkeiten.

- A Bringen Sie die im Kasten stehenden Begriffe in eine zeitlich richtige Reihenfolge, indem Sie die Begriffe unten bei den Nummern einfügen.
- B Erklären Sie jeden Begriff in Stichworten.

Eintrag in Lagerkarte Warenausgabe Einlagern der Ware Warenannahme Warenanforderung
 Bedarfsmeldung Angebotsvergleich Warenbestellung Einholen von Angeboten

1 _____

2 _____

3 _____

4 _____

5 _____

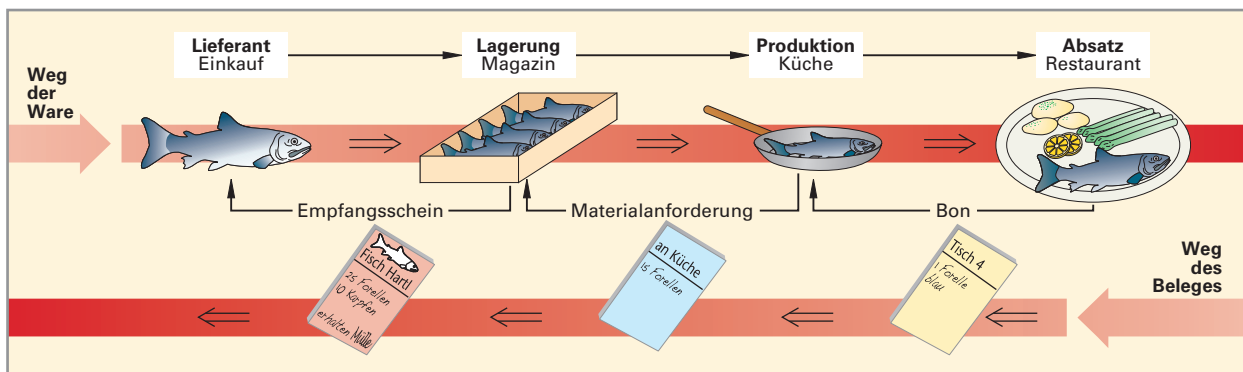
6 _____

7 _____

8 _____

9 _____

2 „Warum immer wieder Scheine und Belege?“ fragt der neue Kollege. „Das ist für alle von Vorteil, denn jeder kann nachweisen, dass er sachlich korrekt arbeitet. Schau dir die Skizze an.“



A Angenommen, Sie arbeiten alleine im Magazin. Wie können Sie nachweisen, dass Sie keine Waren „unterschlagen“ haben? Welche Belege werden Sie vorweisen?

Name:

Klasse:



© 2014 by PFANNEBERG

Datum:

Note:

B Welche Belege dienen der Küche zum Nachweis eines korrekten Umgangs mit den Waren?

3 Nebenstehend sehen Sie zwei Ausschnitte von Belegen. Aus den erkennbaren Schriftteilen sollen Sie auf das Formular schließen und die Entscheidung begründen.

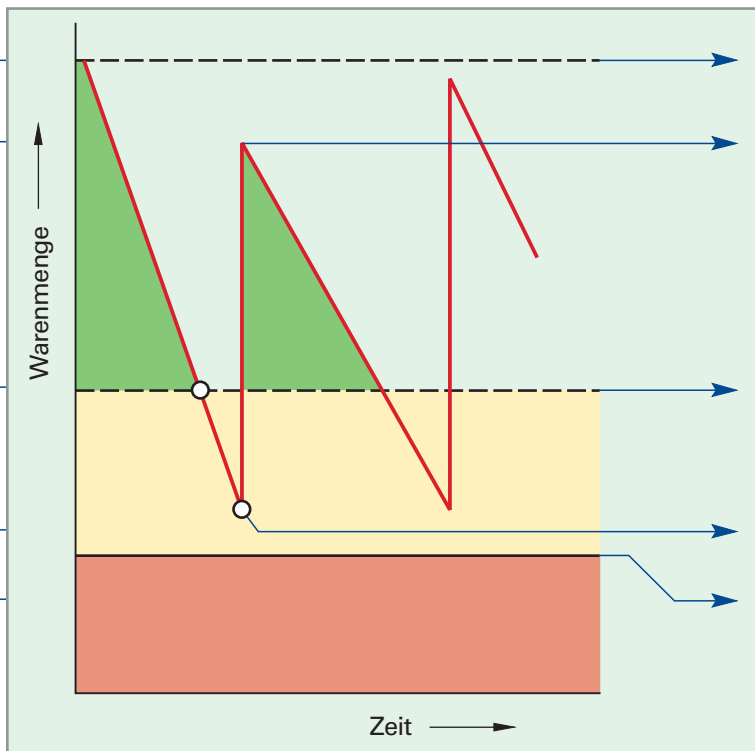
A

B

4 Welche Art von Lagerbestand soll mit der Wendung in der Sprechblase mitgeteilt werden?

Wenn du den letzten Karton aufmachst, sag mir bitte Bescheid. Nicht vergessen!

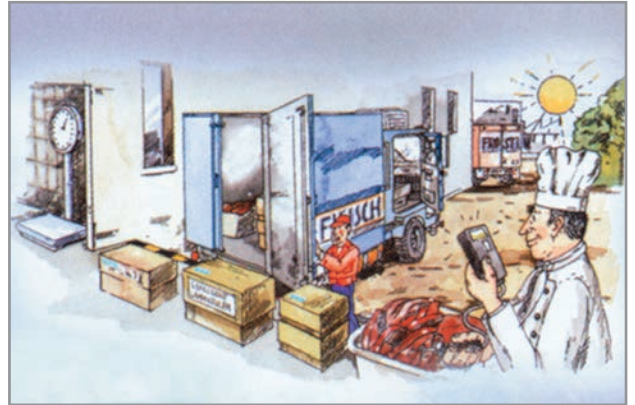
5 Ergänzen Sie die Fachbegriffe auf den vorgesehenen Zeilen.



„Herr Schulze, da ist im Hof ein Laster eingefahren. Nehmen Sie die Ware an. Handeln Sie bitte korrekt.“

1 Worauf müssen Sie bei der Warenannahme im Einzelnen achten?

- (A) _____
- (B) _____
- (C) _____
- (D) _____
- (E) _____
- (F) _____



Note:

Datum:

2 Nennen Sie vier Beispiele für offene Mängel.

- (A) _____
- (B) _____
- (C) _____
- (D) _____

3 Woran erkennt man, dass eine Ware nicht mehr

frisch ist?

(A) Bei Kopfsalat



(B) Bei Spargel



4 Unter welchen Umständen kann Gefrierbrand auftreten?



© 2014 by

PFANNEBERG



Klasse:

Name:

- 5 Nach der Warenannahme sind die Produkte sachgerecht einzulagern. Ordnen Sie die im Lieferschein angeführten Waren den entsprechenden Lagerorten zu.

GASTRO-SERVICE BLITZSCHNELL			Lagerort	Höchste Temperatur	Luftfeuchte hoch/niedrig
Nr.	Menge	Artikel			
1	1 × 24	Camembert (150 g)	→		
2	2 × 360	Eier HKL A, Größe L	→		
3	1 × 12	Deutscher Biohonig (450 g)	→		
4	25 kg	Zucker/Raffinade	→		
5	1 Steige	Lollo rosso (15 Stück)	→		
6	1 × 6 l	Schlagsahne	→		
7	1 × 24	H-Milch (1l)	→		
8	8,000 kg	Rinderhackfleisch	→		

- 6 Was muss geschehen, solange der Lieferer anwesend ist?

- 1 Rechnungsbetrag überprüfen
- 2 Lieferung mit Lieferschein vergleichen
- 3 Ware in Lagerkarte eintragen
- 4 Ware in das Warenwirtschaftssystem (EDV) eingeben
- 5 Lieferschein mit Lagerkarte vergleichen

- 7 Sie sollen Kopfsalat annehmen und stellen faulige Stellen fest. Innerhalb welcher Frist muss reklamiert werden?

- 1 Zwei Werktagen
- 2 Fünf Werktagen
- 3 Eine Woche
- 4 Sofort

- 8 Es werden Fische geliefert. Bei der Überprüfung der Temperatur zeigt das Gerät +8 °C an. Wie verhält man sich richtig?

- 1 Man kann einen Preisnachlass verlangen, muss aber den Fisch sofort verarbeiten.
- 2 Wenn der Fisch nicht riecht, kann man die Ware annehmen.
- 3 Man notiert die Temperatur auf dem Lieferschein, dann ist der Lieferant verantwortlich.
- 4 Man notiert die Temperatur auf dem Lieferschein und nimmt den Fisch nicht an.

- 9 Wenn die gelieferte Ware überprüft ist, unterschreibt der Empfänger den Liefer-/Empfangsschein. Was wird damit bestätigt?

- 1 Dass Lieferpreise mit den Bestellpreisen übereinstimmen
- 2 Dass zur rechten Zeit geliefert worden ist
- 3 Dass die Lieferung mit der Bestellung übereinstimmt
- 4 Dass alle Waren von einwandfreier Qualität sind
- 5 Dass die Lieferung mit den auf dem Lieferschein aufgeführten Waren übereinstimmt

Name:

Klasse:



PFANNEBERG

© 2014 by

Datum:

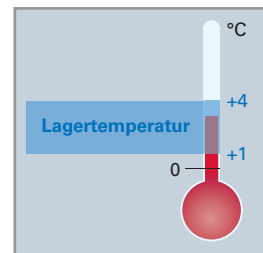
Note:

1 Wenn Waren geliefert werden, können diese bestimmte Hinweise oder Rechtsvorschriften auf der Verpackung tragen.

Erklären Sie die Bedeutung der folgenden Ausschnitte aus Verpackungen.

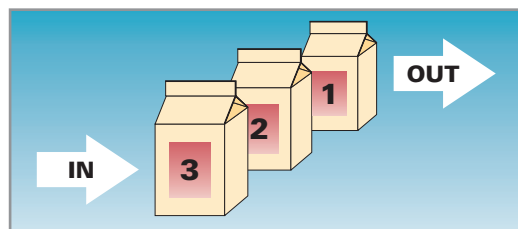
Note:

A _____



Datum:

B _____



© 2014 by

PFANNEBERG



C _____



Klasse:

D _____



Name:

E _____



- 2 Das Magazin führt zur Überprüfung des Bestandes Lagerfachkarten. In diese werden alle Mengenveränderungen eingetragen. (Ein Computerprogramm arbeitet in gleicher Weise.)

Lagerfachkarte <i>Eier</i>					
Datum	Zugang	Ausgang	Bestand	ausgegeben	empfangen
Übertrag			360		

- (A) Tragen Sie für den Lageristen Müller in nebenstehende Lagerfachkarte die Lieferung von Aufgabe 5 (AB 2) ein.
- (B) Koch Schulze holt mit einem Anforderungsschein 60 Eier. Tragen Sie diesen Vorgang ein.
- (C) Bei der Inventur in diesem Betrieb sind 1380 Eier vorhanden. Wie ist dieser Unterschied zu erklären?

- 3 Welche Waren dürfen nach den Hygienevorschriften nicht zusammen im gleichen Raum gelagert werden?

- 1 Wein und Gemüsekonserven
- 2 Gemüsekonserven und Kartoffelpüreepulver
- 3 Gefrosteter Fisch und gefrostetes Fleisch
- 4 Fasan im Federkleid und unverpackter Emmentaler
- 5 Aprikosen in Dosen und frische Aprikosen

- 4 Sie haben eine Lieferung angenommen. Welche Gruppe von Lebensmitteln lagert man am besten auf Eis?

- 1 Frische Hähnchen und Hasenkeulen
- 2 Aufgetaute Garnelen und Bückling
- 3 Parmaschinken und Zungenwurst
- 4 Frische Filets von Lachs und Seezunge
- 5 Eiscreme und TK-Pommes frites

- 5 Ordnen Sie Lebensmittel den entsprechenden Lagerungsvorschriften zu, indem Sie die Kennziffern dort eintragen.

<u>Lebensmittel oder Speisen</u>	<u>Lagerbedingungen</u>
1 Zucker	In Folie liegend _____
2 Räucherlachs	
3 Gefrostetes Kalbsfilet	Frei hängend _____
4 Prinzessbohnen in Dosen	
5 Geräucherter Schinken	Kühl und dunkel _____
6 Tourniertes Gemüse	

Name:

Klasse:



© 2014 by

PFANNEBERG

Datum:

Note:

Note:

Datum:

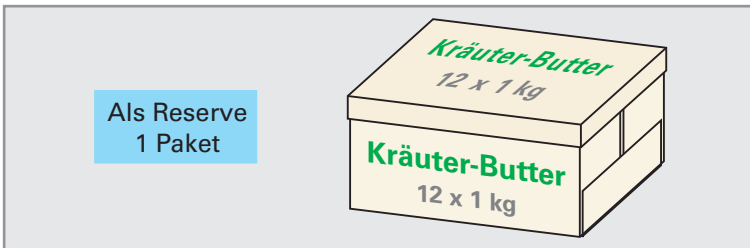
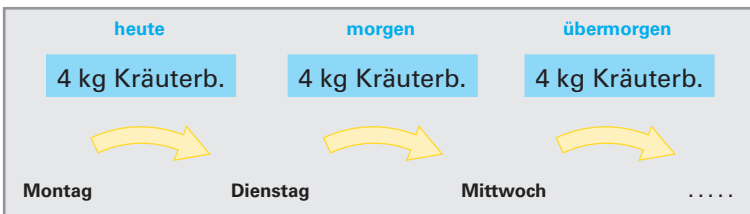
1 In der nebenstehenden Lagerfachkarte sind nur die Abgaben eingetragen.

- A Ermitteln Sie für jeden Tag den Bestand und tragen Sie diesen in die Karte ein.
- B Am 22. 11. wird ein Sack mit 50 kg Zucker geliefert, Müller holt 12 kg Zucker.
Tragen Sie beide Vorgänge ein und errechnen Sie den Bestand.

Lagerkarteikarte Zucker Raffinade, fein				
Datum	Zugang kg	Abgabe kg	Bestand kg	Erhalten
2.11.			65,500	
4.11.		17,500		
5.11.		25,000		
9.11.		10,000		
11.11.	50,000	7,000		
12.11.		15,000		
15.11.		6,500		
17.11.		20,000		

2 Ergänzen Sie zunächst die fehlenden Fachbegriffe. Überlegen Sie einen Rechenweg.

- A Wann muss bestellt werden?



- B Wie viel Kräuterbutter muss bestellt werden?

zu Lagerbedingungen siehe AB 3

© 2014 by

PFANNEBERG



Klasse:

Name:

Name:

Klasse:

3 Erläutern Sie die folgenden Lagerkennzahlen.

A Mindestbestand:

B Höchstbestand:

C Meldebestand:

D Bestellmenge:

4 Berechnen Sie Meldebestand und Bestellmenge.

Für Fruchtsalat und Schwarzwälder Kirschtorten werden durchschnittlich 2 Flaschen Kirschwasser täglich benötigt. Der Mindestbestand ist auf 10 Flaschen festgelegt. Der Lieferant kommt jede Woche am gleichen Tag.

5 Wie wird der Mengenverbrauch im Lager errechnet?

6 Aus welchem Grund werden Warenbestandskontrollen durchgeführt?

7 Sie ermitteln den Istbestand z. B. für Kirschwasser. Istbestand und Sollbestand stimmen nicht überein. Worauf kann das zurückzuführen sein?

A Istbestand geringer:

B Istbestand höher:

Datum:

Note:



© 2014 by

PFANNEBERG

1 Nach der Warenannahme überprüft das Betriebsbüro. „Haben wir das überhaupt bestellt?“

Welche Unterlagen benötigen Sie, um diese Frage zu beantworten?

A

B

2 Die Rechnung zur Lieferung von Arbeitsblatt 2 trifft ein.

„Überprüfen Sie auf rechnerische Richtigkeit.“ So lautet der Auftrag an Sie.

Das untere Formular mit leeren Flächen ist für Ihre Eintragungen, es spart Ihnen Arbeit.

Nr.	Menge	Artikel	Einzelpreis €	Gesamt €
1	1 x 24	Camembert (150 g)	0,49	11,76
2	2 x 360	Eier HKL A, Größe L	0,11	39,60
3	1 x 12	Deutscher Bienenhonig (450 g)	1,90	22,80
4	25 kg	Zucker/Raffinade	0,92	22,50
5	1 Steige	Lollo rosso (15 Stück)	9,45	141,75
6	6 x 1 l	Schlagsahne	1,90	11,40
7	1 x 24	H-Milch (1 l)	0,48	11,52
8	8,000 kg	Rinderhackfleisch	7,30	58,40
Nettobetrag				325,13
MwSt (7 %)				22,76
Bruttobetrag				347,89

Nr.	Menge	Artikel	Einzelpreis €	Gesamt €
1	1 x 24	Camembert (150 g)	0,49	
2	2 x 360	Eier HKL A, Größe L	0,11	
3	1 x 12	Deutscher Bienenhonig (450 g)	1,90	
4	25 kg	Zucker/Raffinade	0,92	
5	1 Steige	Lollo rosso (15 Stück)	9,45	
6	6 x 1 l	Schlagsahne	1,90	
7	1 x 24	H-Milch (1 l)	0,48	
8	8,000 kg	Rinderhackfleisch	7,30	
Nettobetrag				
MwSt (7 %)				
Bruttobetrag				

Hinweise zu:

Pos. 2 _____

Pos. 4 _____

Pos. 5 _____

Summe _____

Note:

Datum:

© 2014 by

P FANNBERG



Klasse:

Name:

Name:

Klasse:



© 2014 by P FANNBERG

Datum:

Note:

- 3 Im Magazin gehen viele Schriftstücke ein, z. B. Lieferscheine, Materialanforderungen. Diese müssen nach bestimmten Regeln aufbewahrt, abgelegt werden. Das kann nach unterschiedlichen Gesichtspunkten geschehen. Ordnen Sie den Verfahren den entsprechenden Fachbegriff zu.

Fachbegriff	Verfahren
1 Dokumentatorisch	
2 Numerisch	Zeitlich, nach Datum geordnet
3 Chronologisch	
4 Alphanummerisch	Nach dem ABC geordnet
5 Alphabetisch	

- 4 Bestimmte Schriftstücke werden nach dem ABC abgelegt. Bringen Sie die folgenden Namen in die richtige Reihenfolge.

- 1 Berger, Anton
- 2 Berger, Heinz
- 3 Berger
- 4 Berger, Gebrüder
- 5 Berger, Hans
- 6 Berger, Gustav

- 5 Rechnungen sollen nach dem Eingangsdatum abgelegt werden. Das Datum kann auf unterschiedliche Art geschrieben werden. Bringen Sie die Eingangsdaten in die richtige Reihenfolge, indem Sie die Ziffern 1 bis 5 entsprechend eintragen.

- 1 12-06-02
- 2 4. Juni 2012
- 3 03. Juni 12
- 4 05.05.2012
- 5 04. Mrz. 12

- 6 Im betrieblichen Ablauf werden viele Vordrucke/Formblätter verwendet. Nennen Sie zwei, die in Ihrem Betrieb verwendet werden.

A _____ B _____

- 7 Welche Vorteile bieten Formulare/Vordrucke?

- 8 Eine Tabelle fasst Informationen auf eine besondere Art zusammen und stellt sie übersichtlich dar. Wer mit Tabellen arbeitet, muss entsprechende Fachbegriffe beherrschen. Tragen Sie in die freien Felder die entsprechenden Fachbegriffe ein.

	2			Spalte	_____
	5	4		Vorspalte	_____
1			4	Zeile	_____
				Feld	_____
	3			Kopf	_____

- 9 Schließlich werden die Schriftstücke abgelegt. Benennen Sie die abgebildeten Möglichkeiten.



Wer Bescheid wissen will, muss sich informieren können. Dazu gibt es viele Möglichkeiten: Fachbücher, Kochlexika, Firmenprospekte, Preislisten, Internet usw.

Note:

1 Ein Inhaltsverzeichnis schafft Überblick.

Suchen Sie im Inhaltsverzeichnis des Fachbuches folgende Themenbereiche und notieren Sie dazu die Seitenangabe.

Thema	Seite
Salate	
Saucen	

Datum:

2 Das Sachwortverzeichnis nennt Einzelheiten.

- (A) Suchen Sie im Sachwortverzeichnis nach Bouillon und schlagen Sie die Seite auf. Können Sie danach arbeiten?
- (B) Heute stehen *Herzoginkartoffeln* auf der Karte. Sie benötigen Informationen. In welchem Verzeichnis schlagen Sie nach?
-
- (C) Schlagen Sie auf der genannten Seite nach. Info ausreichend?

Sachwortverzeichnis

H

Heben.....	43
Hecht	451
Hefe	
– obergärige	297
– untergärige.....	296
Hefeklöße	204
Hefen	19, 20, 22
Hefeschnecken.....	605
Hefeteig	604
Hefeweißbier	
– einschenken.....	301
Hefezopf.....	605
Heftpflaster	48
Heilbutt.....	455
Heißluftdämpfer	134, 576
– Saucengewinnung.....	508
Heißbräuchern.....	106

3 Wir nutzen das Internet.

Die Suchmaschinen arbeiten unterschiedlich. Wer eine richtige Antwort will, muss auch richtig fragen. Bei den meisten Suchdiensten genügt für unsere Zwecke eine „Und-Verknüpfung“. Suchen wir Rezepte zur Zubereitung von Kartoffeln, geben wir ein: +Kartoffel +Rezepte → bedeutet: Pluszeichen, ohne Leertaste erster Begriff, jetzt Leertaste, Pluszeichen, zweiter Begriff.

- (A) Versuchen Sie jetzt: +Kartoffel +Rezepte. Wie viele Einträge?
- (B) Wählen Sie bei unterschiedlichen Anbietern jeweils Bechamelkartoffeln und vergleichen Sie.
- (C) Legen Sie einen Ordner „Rezepte“ an. Kopieren Sie ein Rezept für Bechamelkartoffeln in diesen Ordner.
- (D) Wie findet man die Rezepte im Computer wieder? Dazu verwendet man ein Rezeptverwaltungsprogramm.
1. Verwenden Sie das Rezeptverwaltungsprogramm, das dem Jungen Koch als CD beiliegt.
 2. Suchen Sie unter: „www.ruhr-uni-bochum.de/Kochfreunde/download.htm“ und laden Sie das Programm auf den Rechner. (Freeware).

4 Hier einige Adressen für fachliche Auskünfte

www.dainet.de	→ Deutsches Agrarinformationsnetz
www.bier.de	→ Auskünfte zu Bier
www.dife.de	→ Deutsches Institut für Ernährungsforschung
www.naturkost.de	→ Firma Naturkost mit guten Auskünften zu Rohstoffen
www.vz-nrw.de	→ Verbraucherdienst

Weil Firmen Webadressen nutzen, unter denen sie leicht gefunden werden, hilft oft ein einfaches Vorgehen. www.firmenname.de oder com.

Testen Sie diese Aussage bei: Maggi, Nestle, Lukull, deutsche-see, nordmilch, kraftfoods

Klasse:

Name:

Name:

Klasse:

- 5 Für die Gebiete Lebensmittel/Getränke und Nahrungszubereitung/Kochen gibt es besondere Nachschlagewerke.

Suchen Sie im Internet z.B. bei Amazon und klicken Sie auf die Beurteilungen.

Lebensmittel

1 _____

Beurteilung: _____

2 _____

Beurteilung: _____

Küchenlexikon

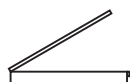
1 _____

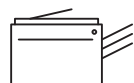
2 _____

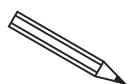
Fragen Sie bei den Kollegen nach den Vor- und Nachteilen der verschiedenen Werke.

- 6 Wer Fachzeitingen nur stapelt, verliert bald den Überblick und weiß nur noch, dass ... aber nicht mehr wo sich ein Rezept, ein Artikel befindet. Fachzeitingen auswerten bedeutet „herausnehmen und einordnen“. Um den Text „herauszunehmen“ bieten sich an:









- 7 Sie wollen eine Rezeptsammlung anlegen und suchen nach einem zweckmäßigen System. Welches Verfahren ist für eine Rezeptsammlung am wenigsten geeignet?

- 1 Rezepte werden in der Reihenfolge eingeordnet wie sie vorkommen.
- 2 Rezepte in einem Rezeptbuch nach Gruppen geordnet.
- 3 Anlegen einer Rezeptdatei im PC.
- 4 Rezepte auf Karteikarten notieren und in einem Karteikasten einordnen.
- 5 Rezepte auf Blättern notieren und in einem Ordner mit Register ablegen.

- 8 Was versteht man unter einer Datenbank?

- 1 Daten sind zur Sicherheit nochmals gespeichert.
- 2 PC mit einem großen Festspeicher.
- 3 Dateien, die nach einem bestimmten System zusammengestellt sind.
- 4 Besondere Bank, in der alle Teile eines Computers eingebaut sind.



© 2014 by

PFANNERBERG

Datum:

Note:

Note:

Fast-Food-Betriebe zeigen das Angebot meist auf großen farbigen Tafeln. Man sieht, was es gibt. Bilder machen Appetit. Auch die Gastronomie nutzt die Möglichkeit mit Bildern zu informieren, z. B. bei der sogenannten Eiskarte.

Im täglichen Service beraten wir den Gast. Dazu verwenden wir Worte. Und darum wollen wir unser Ausdrucksvermögen schulen, wollen lernen, wie man mit Worten Appetit machen kann.



Die Speisen wirken auf viele Sinne.

Den Geschmack nehmen wir mit der Zunge wahr. Man kann zwar nur vier Grundrichtungen unterscheiden, nämlich süß, sauer, salzig, bitter/herb. Und doch steht der Geschmack im Vordergrund.

Dabei kann der Geschmackseindruck unterschiedlich stark sein.

Zusätzlich können Geschmackseindrücke mit anderen vermischt sein. Man spricht dann von Mischgeschmack.

Datum:

1 Nennen Sie zu den Geschmacksrichtungen Beispiele von Lebensmitteln.

Geschmack	Lebensmittel
süß	
sauer	
salzig	
bitter/herb	

© 2014 by

PFANNEBERG



Klasse:

2 Die Stärke kann unterschiedlich sein.

Geschmacksausprägung

- gerade erkennbar →
- deutlich →
- vorherrschend →

süß	bitter/herb

3 Die Beschaffenheit der Lebensmittel wird im Mund wahrgenommen.

Man spricht darum auch von Mundgefühl.

Ergänzen Sie bei den Lebensmitteln positive und negative Beschaffenheitsmerkmale.

Lebensmittel	positiv	negativ
Teigwaren		
Kohlrabi		
Kartoffelpüree		
Putenschnitzel		

Name:

4 Das Bild zeigt einen Käsekuchen. Auf einem Mürbeteigboden ist eine Creme von Frischkäse. Ergänzt wird der Kuchen mit Kirschen.

- A Beschreiben Sie den Kuchen in der folgenden linken Spalte.
Hilfe: knusperig, frisch gebacken, leicht säuerlich, saftig, frischer Quark aus der Region, erfrischt,
- B In der rechten Spalte nennen Sie Stichworte für die Herstellung.
Hilfe: vorgebacken, Kirschsaff binden, Creme mit Sahne vermischen, Gelatine einweichen und auflösen, Schlagsahne herstellen, erstarren lassen.



Für die Beratung des Gastes sind wesentlich

Der Deutschunterricht nennt das

Für eine Arbeitsanweisung ist wesentlich

Der Deutschunterricht nennt das

5 Lernen von den Profis. Beispiele aus einen Verkaufsprospekt.

Käse-Sahne-Torte

Lockere Biskuitböden umschließen eine leckere Füllung aus frischer Sahne, Quark und Joghurt, bedeckt mit einem Biskuitdeckel und Puderzucker.



- A Beschreiben Sie in ähnlicher Weise die Himbeer-Käse-Sahne-Torte.

- B Machen Sie mit Apfelküchle Appetit.



Name:

Klasse:



PANNENBERG

© 2014 by

Datum:

Note:

Note:

Datum:

© 2014 by

PFANNEBERG



Klasse:

Name:

1 Unter Hygiene versteht man allgemein

Wo sie nicht berücksichtigt wird, spricht man z. B. von

2 Lebensmittelhygiene umfasst folgende Bereiche:

(A) Ursachen erkennen, die _____ (B) Maßnahmen treffen,

Daraus resultierende Aufgabe: _____ und damit der Verbraucherschutz.

3 Mikroben sind die Hauptursache des Lebensmittelverderbs. Man bezeichnet sie auch als

_____ oder _____

4 Mikroben sind ...

_____ klein und mit dem bloßen Auge nicht zu sehen.

Mikroben werden erkennbar ...

(A) ... wenn sie in großen Mengen vorkommen,
das Fachwort dafür lautet ...

z. B. bei _____



Edelpilzkäse

(B) ... an den Auswirkungen z. B.



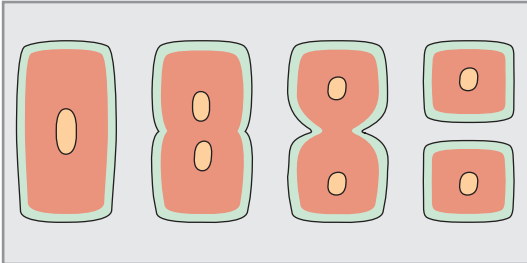
Roggenbrot

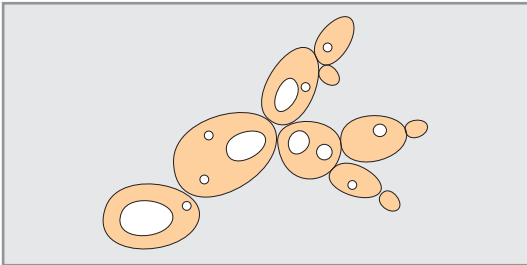
5 Nennen Sie Orte und Gegenstände, an denen Mikroben gehäuft vorkommen können.

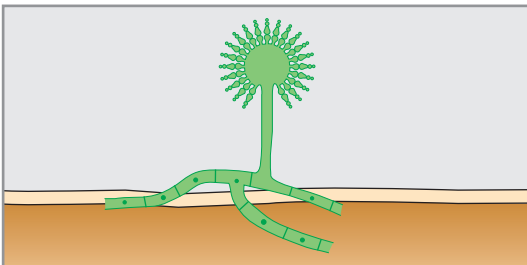
6 Kleinstlebewesen kommen in den verschiedensten Arten vor, die in Gruppen eingeordnet werden können, z. B. nach der Art der Vermehrung.

A Bezeichnen Sie die abgebildeten Mikrobenarten.

B Ziehen Sie Verbindungslinien von den Mikrobenarten zu den Beispielen ihrer Wirkungsweise.









Roggenbrot



Edelpilzkäse



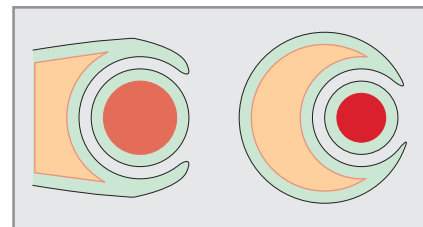
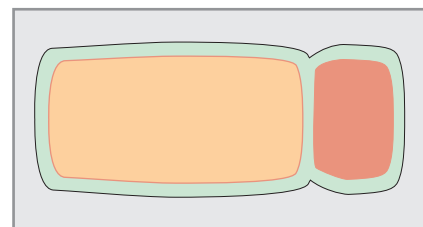
Bombage

7 Beantworten Sie folgende Fragen zu nebenstehender Abbildung.

A Um welchen Vorgang handelt es sich?

B Für welche Art von Mikroben ist diese Veränderung typisch?

C Welche Eigenschaften besitzen Sporen?



Name: _____

Klasse: _____



© 2014 by

PFANNEBERG

Datum: _____

Note: _____