

## **Aufgabenstellung für alle Koch-Azubis des 3. Ausbildungsjahres**

Informieren Sie sich mit Hilfe Ihres Fachbuchs „Die Lehrküche“, in Vorbereitung Ihrer IHK-Prüfung, über folgende Themen:

### **Bier**

- Einteilung der Biere nach Biergattungen, Bierarten und Biersorten
- Regionale Biere – Brauereiname, Brauereistandort, Biersorten
- Speiseempfehlungen – Welche regionalen Biere passen zu welchen Speisen?

### **Spirituosen**

- Vorgang der Destillation
- Unterschied zwischen Geisten und Bränden
- Beispiele von Spirituosen – Name der Spirituose, Rohstoffe, Herkunftsland
- Speiseempfehlungen – Welche Spirituosen eignen sich als Aperitif, welche als Digestif?