

Arbeitsauftrag

Schuljahr 2019/2020

Köche 2. Lehrjahr 18 K 1/2/3

Lehrküche 5. Auflage

Wiederholung Brühen/ Kraftbrühen

Beschreibung der Herstellung von Brühen und des Klärprozesses zu Kraftbrühen mit wesentlichen Festgarnituren – 2 Stunden

Herstellung von Suppeneinlagen

Focus: Eierstich, Celestine, Markklößchen, Grießnocken herstellen können – Lehrküche S. 434 ff – 4 Stunden

Herstellung heller gebundener
Suppen/Kremsuppen mit typischen
Ableitungen und Verfeinerung durch Legieren
Lehrküche S. 440 ff – 4 Stunden

Herstellung von Püreesuppen

Lehrküche S. 448 – 2 Stunden

Der Schwerpunkt liegt nicht auf dem Auswendiglernen der Rezepturen, sondern auf dem Herstellungsprozess.

Mit besten Grüßen aus der Fachkonferenz
Küche

