

Speisenlehre – Sättigungsbeilagen

Folgende Unterrichtsinhalte müssen Sie im Selbststudium erarbeiten

Ergänzen Sie die folgende Übersicht mit Beispiele für Sättigungsbeilagen

Kartoffelbeilagen	Teigwaren	Reisbeilagen	Knödel/Klöße

Folgende Gruppen von Nachspeisen gibt es. Notieren Sie zu jeder Gruppe zwei Beispiele.

Gebäck (Teige und Massen)

Kalte Süßspeisen

- Obst
- Cremés
- Gelees
- Pudding
- Eisspeisen

Warme Süßspeisen

- Pfannkuchen
- Omeletts
- Krapfen
- Aufläufe

Speisenlehre – Prüfungsaufgaben

1. Sie sollen bei der Gestaltung der Angebotskarte mitarbeiten. Vervollständigen Sie die Tabelle mit entsprechenden Vorschlägen. Die Hauptrohstoffe dürfen sich nicht wiederholen.

Speisen	Brot/ Teig	Belag/Füllung
Vorschlag für ein Sandwich	*	* * *
Vorschlag für ein Wrap	*	* * *
Vorschlag für eine Pizza	*	* * *
Vorschlag für einen Burger	*	* * *
Vorschlag für ein Hot Dog	*	* * *

2. Schlagen Sie 6 herzhaft und 4 süße kleine Speisen vor, die Sie im Bistro anbieten können. Achten Sie auf ein abwechslungsreiches Angebot. Keine Wiederholungen

6 herzhaft Speisen

4 süße Speisen

- Erstellen Sie ein 3-Gang-Menü mit einem Digestif und einem korrespondierenden deutschen Wein zum Hauptgang.

Menü

Kalte Vorspeise

Hauptgang

Dessert

Digestif

Korrespondierender Wein

- Benennen Sie die Zutaten und erklären Sie die Zubereitung der vorgeschlagenen kalten Vorspeise.
- Sie sollen Vorschläge für ein Brunch-Büffet machen.

3 warme Speisen aus Geflügel

3 warme Speisen aus Schlachtfleisch

3 warme Speisen aus Fisch

- Schlagen Sie für das Brunch- Büffet verschiedene Beilagen vor.

1 Beilage aus Kartoffeln

1 Beilage aus Reis

1 Beilage aus Teigwaren

3 Beilagen für Gemüse

- Auf Wunsch werden Eierspeisen am Büffet zubereitet. Schlagen Sie drei geeignete Eierspeisen vor.

8. Finden Sie die 5 Fehler in der Eiskarte und korrigieren Sie diese.

Pfirsich Melba	mit Kompottpfirsich, Vanilleeis und Brombeersauce
Birne Helene	mit heißen Kirschen, Schlagsahne
Bananensplit	mit Lakritzeis, Schokoladensauce und Schlagsahne
Fürst-Pückler-Eis	aus Schichten von Vanilleeis, Krokanteis und Mangoeis
Eiskaffee	Kaffee gekühlt durch Eiswürfel, mit Milchschaum
Spaghetti-Eis	gefrorene Nudeln mit Sauce
Schwarzwald Becher	Vanilleeis, Schattenmorellen, Himbeergeist, Sahne, Schokosauce

9. Welche Regeln müssen bei der Zusammenstellung von Menüs beachtet werden?

Nennen Sie 6 Menüregeln.

10. Ein Gast teilt Ihnen mit, dass er Lactose intolerant ist. Schlagen Sie diesem Gast 4 lactosefreie Sättigungsbeilagen vor.

Bei weiteren Fragen können Sie sich gern per E-Mail an Frau Klaves wenden

jana.klaves@web.de