



Liebe Auszubildende des 3. Ausbildungsjahres der Klassen,

17K01 / 17K02 / 17K03 / 17K04

bitte gleichen Sie die Inhalte Ihrer Mitschriften mit den in dieser *.pdf genannten ab und eignen Sie sich die noch verbleibenden Lehrinhalte im Selbststudium an. Die angegebenen Seiten im Lehrbuch beziehen sich auf die 4. aktualisierte Aufgabe der „Lehrküche“.

Lernfeld Küche / Küche 2 / unterrichtender Lehrer – Hr. Langner

Herstellen von Speisen aus Fleisch

Schlachtfleisch

- ⇒ Kalbfleisch (LB. S. 158 – 159, 433 - 434 und 441 – 465)
 - (Fleischteile des Schlachttieres, Verwendung der Fleischteile, typische Zubereitungen aus Kalbfleisch, Garnituren für Kalbfleischspeisen)

- ⇒ Schweinefleisch LB. S. 162 – 163, 436 - 437 und 441 – 465)
 - (Fleischteile des Schlachttieres, Verwendung der Fleischteile, typische Zubereitungen aus Schweinefleisch, Garnituren für Schweinefleischspeisen)

- ⇒ Lammfleisch LB. S. 164, 438 – 439 und 441 – 465)
 - (Fleischteile des Schlachttieres, Verwendung der Fleischteile, typische Zubereitungen aus Lammfleisch, Garnituren für Lammfleischspeisen)

Herstellen von Speisen aus Innereien und Hackfleisch

- ⇒ **Innereien** und deren Verwendungsmöglichkeiten (LB. S. 166 – 167)
- ⇒ Warenerkennung
- ⇒ Vor- und Zubereitung von Innereien

- ⇒ Herstellung und Abgabe von **Hackfleisch** (LB. S. 165 - 166 und 440)
- ⇒ Vor- und Zubereitung von Hackfleischspeisen/ -gerichten
- ⇒ Beachtung der Hackfleisch-VO