

Liebe Auszubildende der Klassen 19 K 01, 19 K 02, 19 K 03 und 19 K 06!

Bitte erledigen Sie die angehängten Aufgaben!

1. Erarbeiten Sie sich die zwei Hausarbeitsblätter.
2. Zusätzlich füllen Sie bitte mit Hilfe des Lehrbuches die zwei Arbeitsblätter aus. Die Rezepte rechnen Sie auf zwei Portionen und erarbeiten sich die Herstellung unter Berücksichtigung der Vor-, Zu- und Nachbereitung.

Zu Beginn des jeweils nächsten Blockunterrichts werde ich die Aufgaben einsammeln. Bitte daran denken, die Kopfzeile auszufüllen!

Bleiben Sie gesund!

Seyd



Name:	Klasse:	Datum:
-------	---------	--------

Hausaufgabe 1

1. Nach welchen technologischen Gesichtspunkten hat sich in der Gastronomie die Einteilung der Cremes durchgesetzt?

Schreiben Sie mit Hilfe des Lehrbuches die Verwendung und jeweils zwei Beispiele dazu auf.

Cremes	Verwendung	Beispiel

2. Beschreiben Sie stichpunktartig den Arbeitsablauf zur Herstellung eines frischen Obstsalates!

- _____

3. Was bedeutet in der Küche der Begriff mazerieren?

- _____



Name:	Klasse:	Datum:
-------	---------	--------

Hausaufgabe 2

1. Sie bekommen eine Lieferung von 120 Stück Eiern mit einem Einzelgewicht von 0,063 kg. Wie viel volle Portionen Rührei können Sie daraus herstellen, wenn eine Portion aus 0,110 kg Vollei zubereitet werden soll und die Eierschale 10% des Gewichtes ausmacht?

(Der Rechenweg muss erkennbar sein und formulieren Sie einen Antwortsatz.)

2. Vervollständigen Sie mit Hilfe des Lehrbuches die Einteilung der Gewichtsklassen von Eiern.

- Gewichtsklasse **S** bis ___ g
- Gewichtsklasse **M** bis ___ g
- Gewichtsklasse **L** bis ___ g
- Gewichtsklasse **XL** ab ___ g

3. Ergänzen Sie die Kochzeiten und den französischen Fachbegriff von Eiern.

- weiche Eier Kochzeit: ___ min Fachbegriff: _____
- wachsweiche Eier Kochzeit: ___ min Fachbegriff: _____
- hart gekochte Eier Kochzeit: ___ min Fachbegriff: _____



Name:	Klasse:	Datum:
-------	---------	--------

4. Nennen Sie 5 küchentechnische Eigenschaften von Eiern und jeweils eine Verwendungsmöglichkeit.

Küchentechnische Eigenschaft	Verwendung

5. Beschreiben Sie den Unterschied zwischen direktem und indirektem Pochieren.



Arbeitsblatt 1

Einfache Süßspeisen

1. Fruchtsalat

Zu Fruchtsalaten werden _____ Früchte verarbeitet und sie müssen alle vorher _____ werden.

Die verschiedenen Sorten müssen so abgestimmt werden, dass sie miteinander harmonisieren.

	10 Port	2 Port	Schälverlust
• Äpfel	0,250 kg	_____	8%
• Orangen	0,400 kg	_____	35% - 70%
• Bananen	0,300 kg	_____	30%
• Kiwi	0,300 kg	_____	15%
• Weintrauben	0,250 kg	_____	5%
• Zitronensaft, Läuterzucker, Edelbrand			

Vorbereitung

- Orangen _____, zuckern und Zitronensaft zugeben
- Äpfel _____, (_____), vierteln und in gleichmäßige Blättchen schneiden
- Weintrauben _____ und _____
- Kiwi _____, _____ und in gleichmäßige _____ schneiden
- Bananen _____ und in _____ schneiden

Zubereitung

- die Früchte in der _____ ihrer Vorbereitung zu den Orangenfilets geben, mengen und würzen

Vollendung

- in gekühlte Gläser portionieren und garnieren

1.1 Nennen sie den Grund für die Reihenfolge der Vorbereitungsarbeiten

- _____

1.2 Weiterhin können Fruchtsalate ergänzt werden mit

- _____

1.3 Nennen sie Anrichtemöglichkeiten für Fruchtsalate

- _____



Name:	Klasse:	Datum:
-------	---------	--------

2. Orangen- Chicoréesalat

10 Port 2 Port

- Chicorée 1,500 kg _____
- Orangen 5 Stück _____
- Zitronensaft, Zucker

Vorbereitung

- _____
- _____

Zubereitung

- _____
- _____

3. Fruchtquarkspeise

10 Port 2 Port

- Quark 0,700 kg _____
- Zucker 0,100 kg _____
- Sahne 0,250 l _____
- Früchte 0,200 kg _____

Vorbereitung

- _____

Zubereitung

- _____
- _____

Vollendung

- _____



Name:	Klasse:	Datum:
-------	---------	--------

4. Orangen-Joghurt-Creme

	10 Port	2 Port
• Joghurt	0,750 kg	_____
• Orangensaft	0,500 l	_____
• Gelatine	15 Blatt	_____
• Zucker	0,200 kg	_____
• Sahne	0,500 l	_____

Vorbereitung

- Gelatine in _____ Wasser einweichen
- Sahne _____
- Joghurt in einer Schüssel glattrühren

Zubereitung

- _____ und _____ erhitzen, vom Herd ziehen und die eingeweichte, _____ Gelatine darin auflösen
- den Ansatz mit etwas _____ verrühren und diesen langsam in den restlichen Joghurt rühren, kaltstellen
- wenn der Joghurt anfängt _____, die geschlagene Sahne unterheben und in gekühlte Gläser portionieren

Vollendung

- mit passender Garnierung vollenden



Name:	Klasse:	Datum:
-------	---------	--------

Arbeitsblatt 2

Eierspeisen

1. Nennen Sie 5 küchentechnische Eigenschaften von Eiern und deren Verwendungsmöglichkeiten.

küchentechnische Eigenschaft	Verwendungsmöglichkeit

2. Ergänzen Sie die Kochzeiten und den französischen Fachbegriff.

weiche Eier	Kochzeit: ____ min	Fachbegriff: _____
wachsweiße Eier	Kochzeit: ____ min	Fachbegriff: _____
hart gekochte Eier	Kochzeit: ____ min	Fachbegriff: _____

3. Eierspeisen

3.1 pochierte Eier

franz. Fachbegriff: _____

10 Port 2 Port

- Frischeier 10 Stck ____

Vorbereitung

- Eier _____ in kleine Schälchen aufschlagen
- Wasser mit einem Schuss _____ zum Kochen bringen

Zubereitung

- mit einem Rührlöffel einen Strudel im Topf erzeugen und das Ei einzeln in das nicht mehr kochende Wasser gleiten lassen, etwa _____ min pochieren
- kurz in kaltem Wasser _____ und _____

Vollendung

- auf Toast, Salat oder Gemüse anrichten und mit verschiedenen Saucen nappieren oder überbacken



Name:	Klasse:	Datum:
-------	---------	--------

3.2 Eier im Nöpfchen Florentiner Art

franz. Fachbegriff: _____

- | | 10 Port | 2 Port |
|--------------|----------|--------|
| • Frischeier | 10 Stck | _____ |
| • Spinat | 0,400 kg | _____ |
| • Butter | 0,100 kg | _____ |
| • Reiskäse | 0,050 kg | _____ |

Vorbereitung

- Spinat in Butter anschwitzen, würzen
- Kokotte buttern

Zubereitung

- _____
- _____

Vollendung

- _____

3.3 Eierpfannkuchen mit Apfelmus

franz. Fachbegriff: _____

- | | 10 Port | 2 Port |
|------------------|----------|--------|
| • Mehl | 0,300 kg | _____ |
| • Milch | 0,600 l | _____ |
| • Eier | 5 Stck | _____ |
| • Zucker | 0,100 kg | _____ |
| • Zitronenabrieb | | |

Vorbereitung

- _____
- _____

Zubereitung

- _____
- _____

Vollendung

- _____

