

Name: _____




Klasse: _____

Datum: _____._____._____



Grundtechniken der Lebensmittelverarbeitung



Arbeitsgang	Zweck	Geräte	Arbeitsregeln
Putzen 	entfernen von verdorbenen, welken oder harten Teilen	Küchenmesser Abfallschale	nur ungenießbare Bestandteile entfernen
Waschen 	Erde und grobe Verschmutzungen wegschwemmen Lösen von chemischen Stoffen z.B. Pflanzenschutzmittel	große Schüssel, evtl. Bürste, Salatseihler zum Abtropfen	vor dem Schälen und Zerteilen kurz im stehenden, kalten Wasser waschen, nie im Wasser liegen lassen
Schälen 	entfernen von Schalen oder Häuten	Sparschäler für harte Schalen, Küchenmesser zum Abziehen dünner Schalen	möglichst dünn schälen, geschältes Obst und Gemüse nicht an der Luft liegen lassen

Arbeitsgang	Zweck	Geräte	Arbeitsregeln
<p data-bbox="183 210 353 242">Zerkleinern</p>  <ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="232 564 421 596">- schneiden <li data-bbox="232 606 376 638">- hobeln <li data-bbox="232 647 389 679">- raspeln <li data-bbox="232 689 376 721">- reiben <li data-bbox="232 730 421 762">- passieren <li data-bbox="232 772 403 804">- pürieren 	<p data-bbox="618 210 1209 242">zerkleinern in Scheiben, Würfeln, Streifen</p> <p data-bbox="618 459 1272 529">zerkleinern in dünne Scheiben, grobe oder feine Stiftchen</p> <p data-bbox="618 625 1191 695">weiche Lebensmittel zu breiartiger Masse zerkleinern</p>	<p data-bbox="1370 210 1576 280">Küchenmesser, Schneidebrett</p> <p data-bbox="1370 459 1621 568">Rohkostreibe, Schnitzelwerk der Küchenmaschine</p> <p data-bbox="1370 625 1608 734">Passersieb oder Pürierstab des Handrührgerätes</p>	<p data-bbox="1751 210 2087 363">immer auf dem Brett schneiden, zerkleinerte Lebensmittel zudecken, rasch weiterverarbeiten</p> <p data-bbox="1751 459 2069 568">Rohkost in die schon vorbereitete Marinade raspeln</p> <p data-bbox="1751 625 2060 734">Pürierstab in Schüssel halten, dann erst einschalten</p>
<p data-bbox="183 810 277 842">Mixen</p>  <ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="232 1142 367 1174">- mixen <li data-bbox="232 1184 376 1216">- rühren <li data-bbox="232 1225 376 1257">- kneten <li data-bbox="232 1267 403 1299">- schlagen <li data-bbox="232 1308 443 1340">- unterheben 	<p data-bbox="618 810 1155 849">gleichzeitiges Mischen und Zerkleinern</p> <p data-bbox="618 976 1039 1015">mischen von Zutaten zu Teigen</p> <p data-bbox="618 1142 1102 1181">Luft in flüssige Massen einschlagen</p> <p data-bbox="618 1264 1173 1302">Eischnee oder Sahne unter Teig mischen</p>	<p data-bbox="1370 810 1576 880">Mixbecher mit Messerkreuz</p> <p data-bbox="1370 976 1675 1046">Handrührgerät mit Rührbesen, Knethaken</p> <p data-bbox="1370 1142 1550 1174">Schneebeesen</p> <p data-bbox="1370 1264 1621 1334">Schneebeesen oder Teigschaber</p>	<p data-bbox="1751 810 2060 925">zuerst feste Zutaten, dann Flüssigkeiten zugeben</p> <p data-bbox="1751 976 2051 1091">Flüssigkeiten langsam zu festen Zutaten geben</p> <p data-bbox="1751 1142 2051 1212">Schaummassen sofort weiterverarbeiten</p> <p data-bbox="1751 1264 2087 1378">lockere Masse auf feste geben, vorsichtig vermischen</p>