

Lösungen – Grundtechniken der Lebensmittelzubereitung

Teil A:

1 c, 2 f, 3 a, 4 g, 5 d, 6 h, 7 k, 8 i, 9 j, 10 e, 11 b

Teil B:

- 1 Waschen
- 2 Stehendem Wasser
- 3 Putzen
- 4 Pellen
- 5 Passieren
- 6 Messer / Schneidebrett
- 7 Krallengriff

Teil C:

Kartoffeln roh – Schälen
Gekochte Eier – Pellen
Möhren frisch vom Feld – Schaben
Äpfel für Apfelmus – Pürieren
Käse für Pizza – Raspeln
Salat – Waschen
Tomaten für Salat – Schneiden

Lösungen – Grundtechniken der Lebensmittelzubereitung (Teil 2)

Teil A:

1 e, 2 b, 3 c, 4 f, 5 g, 6 a, 7 h, 8 i, 9 d

Teil B:

Rühren – Rührlöffel / Handrührgerät
Schlagen – Schneebesen / Handrührgerät
Kneten – Hände / Knethaken
Mischen – Mixer / Pürierstab
Unterheben – Schneebesen

Teil C:

- 1 Rühren
- 2 Schlagen
- 3 Kneten
- 4 Wasserbad
- 5 Panieren
- 6 Wasserbad