



2. Fachbegriffe aus der Küche

Ordne den Fachbegriffen aus der Küche die richtige Bedeutung zu, indem du die Ziffern richtig zu den Erklärungen unten zuordnest. Verwende das Wörterbuch.

- | | | | |
|---------------|---------------|----------------|---------------|
| 1 garen | 2 panieren | 3 frittieren | 4 Crêpes |
| 5 passieren | 6 Crouton | 7 flambieren | 8 tranchieren |
| 9 Fahne | 10 saucieren | 11 Tranche | 12 glacieren |
| 13 nappieren | 14 dünsten | 15 blanchieren | 16 Fritteuse |
| 17 filetieren | 18 abschäumen | 19 Karamell | 20 beizen |
| 21 legieren | 22 Kasserolle | | |

- | | | |
|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> Schmortopf, -pfanne | <input type="checkbox"/> nicht mehr kochende Flüssigkeit durch Einrühren von Eigelb, Sahne oder Butter binden | |
| <input type="checkbox"/> Gerät zum Frittieren | <input type="checkbox"/> fertig kochen | <input type="checkbox"/> gebrannter Zucker |
| <input type="checkbox"/> kurzfristige Behandlung der Rohstoffe mit siedendem Wasser | <input type="checkbox"/> gerösteter Weißbrotwürfel | |
| <input type="checkbox"/> Lebensmittel vor dem Ausbacken nacheinander in Mehl, geschlagenem Ei und Semmelbrösel wenden | <input type="checkbox"/> Rand eines Tellers | |
| <input type="checkbox"/> nach dem ersten Aufkochen den Schaum entfernen | <input type="checkbox"/> z. B. Fisch von Haut und Gräten befreien und in Stücke teilen | |
| <input type="checkbox"/> Speisen durch ein feines Sieb drücken | <input type="checkbox"/> in schwimmendem Fett braun braten | |
| <input type="checkbox"/> dünne französische Pfannkuchen | <input type="checkbox"/> Speisen mit Alkohol übergießen und brennend auftragen | |
| <input type="checkbox"/> Einlegen von Fleisch in eine Gewürz-, Essig- oder Weismischung (Sauerbraten) | <input type="checkbox"/> mit Soße überziehen | |
| <input type="checkbox"/> überglänzen, z. B. Kartoffeln mit flüssiger Butter | | |
| <input type="checkbox"/> Fleisch, Geflügel, Braten zerlegen | <input type="checkbox"/> Scheibe, z. B. von Braten, Geflügelbrust | |
| <input type="checkbox"/> durch Dampf gar machen | <input type="checkbox"/> Soße angießen oder untergießen | |



5. Ein Rezept erstellen



Rezept für Hühner-Frikassee



Zunächst nimmt man ca. 600 g Hähnchenbrust, wäscht und trocknet sie, tupft sie ab und schneidet sie in Streifen. Anschließend putzt man einen Bund Frühlingszwiebeln, wäscht sie und schneidet sie in Ringe. Nun werden zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzt und das Fleisch mit den Zwiebeln darin angebraten. Nun stäubt man einen Teelöffel Mehl darüber, gießt das Ganze mit 125 ml Geflügelfond und 125 ml Weißwein auf und lässt es dann zehn Minuten garen. In der Zwischenzeit putzt man 150 g Champignons, schneidet sie blättrig auf und gibt sie dann dazu; sie sollten dann noch fünf Minuten mitgaren. Anschließend wird das Gericht mit Salz und frisch gemahlenem weißen Pfeffer abgeschmeckt. Nun wird ein Eigelb mit 200 ml Sahne verrührt und untergemischt. Zum Schluss nimmt man einen Bund gemischte Kräuter, wäscht sie, schneidet sie klein und gibt sie noch dazu. Dann kann man das Hühner-Frikassee heiß mit Butterreis servieren.

Erstelle aus dieser Vorgangsbeschreibung ein übersichtliches Rezept für Hühner-Frikassee, getrennt nach Zutatenliste und Zubereitungsanleitung.

Beachte: Verwende bei der Beschreibung der Zubereitung die Verben im Infinitiv. Benutze Ziffern und die Abkürzungen EL = Esslöffel, TL = Teelöffel.

Zutaten	Zubereitung
600 g Hähnchenbrust	



8. Speiseplan/Reklamation

- 1.) Für einen dreitägigen Hüttenaufenthalt einer Abschlussklasse soll ein Speiseplan erstellt werden. Die Kosten sollen niedrig gehalten werden, die Klasse reist Mittwochmittag an und verlässt die Hütte wieder am Freitag nach dem Frühstück. Überlege dir kostengünstige Vorschläge.

Mittwoch:

Mittagessen: _____

Abendessen: _____

Donnerstag:

Frühstück: _____

Mittagessen: _____

Abendessen: _____

Freitag:

Frühstück: _____

- 2.) Immer wieder kommt es vor, dass ein Gast einen Fehler reklamiert. Manche Reklamationen sind berechtigt, manche eher unbegründet. Wie könnte man auf folgende Reklamationen reagieren? Bleibe dabei höflich und sachlich.

a) **Gast:** „In meiner Suppe schwimmt ein Haar.“ (*berechtigt*)

Du: _____

b) **Gast:** „Mein Steak ist innen noch etwas blutig.“ (*unberechtigt, da so bestellt*)

Du: _____



c) **Gast:** „Bei meinem ‚Eis mit heißen Himbeeren‘ fehlt das Schokoladeneis.“

Du: _____
