

# Kauf und Wartung eines Dampfdrucktopfes



**Definition:** Im Schnellkochtopf, auch Dampfdrucktopf genannt, werden Speisen bei höheren Temperaturen und erhöhtem Druck gegart, wodurch sich die Garzeit verkürzt. Der Deckel hat einen Dichtungsring und ein Sicherheitsventil, das den Druck begrenzt. Beides darf nur mit warmem, klarem Wasser ohne Spülmittel gespült werden, da sonst das Gummi der Dichtungsringe porös wird.



## Vorteile:

- Zeitersparnis durch kürzere Garzeit, z. B. bei Kartoffeln statt 40 Min. im normalen Topf nur 12 Min. im Dampfdrucktopf ab Sichtbarwerden des 2. Ringes.
- Stromersparnis durch 50–70%ige kürzere Garzeit, dadurch Geldersparnis durch geringere Energiekosten.
- Vitamine und Mineralstoffe bleiben eher erhalten durch schonende Garung.
- Küchengerüche entstehen weniger.

## Nachteile:

- Anschaffungskosten relativ hoch.
- Bedienung des Dampfdrucktopfes ist etwas schwieriger.
- Garzeiten müssen exakt eingehalten werden, sonst sind Lebensmittel verkocht.
- Höhere Unfallgefahr, vor allem bei älteren Geräten.



## Aufgaben:



1. **Erstelle** ein Plakat zum Thema „Der Dampfdrucktopf“. Auf dem Plakat sollen folgende Punkte aufgegriffen werden, die du z. B. im Internet recherchieren sollst:

- 3 Angebote mit Preisen für einen Dampfdrucktopf, 4,5 l
- Vor- und Nachteile eines Dampfdrucktopfes (ökonomische und ökologische Gesichtspunkte)
- Sichere Bedienung eines Dampfdrucktopfes
- Reinigung eines Dampfdrucktopfes
- Ressourcenschonende Wartung: Kauf eines neuen Dichtungsringes



2. **Halte einen Vortrag** vor deinen Mitschülern. **Beachte** dabei folgende Regeln:

- Warte ab, bis alle zuhören/zuschauen.
- Halte Blickkontakt zu den Zuhörern/Zuschauern.
- Zeige den Umgang mit dem Dampfdrucktopf so vor, dass alle etwas sehen können.



3. Lass deinen Vortrag und dein Plakat von einem Mitschüler nach folgenden Kriterien **bewerten**:

Bewertungspunkte:	😊	😐	☹️
• Fachlich: richtig und vollständig			
• Plakat:			
• Praktische Vorführung			
• Vortrag: Sprache, Blickkontakt			



# Der ergonomische Arbeitsplatz



**i** Ergonomie versucht, den Arbeitsplatz möglichst gut an die Bedürfnisse der Menschen anzupassen. Ein gut vorbereiteter Arbeitsplatz erleichtert die Arbeit und spart Kraft und Zeit. Im inneren Greifraum steht alles, was man oft braucht. Im äußeren Greifraum stehen die Arbeitsgeräte, die man nicht so oft braucht. Die Arbeitsgeräte sollen so angeordnet werden, dass sich die Hände beim Arbeiten nicht kreuzen. Die Anordnung des Arbeitsplatzes ist bei einem Rechtshänder anders, als bei einem Linkshänder.



## Aufgaben:

 **Rationalisiere** die Arbeit. **Überlege**, wie du folgende Arbeiten leichter, schneller, besser und sicherer durchführen kannst.

1. Karotten raspeln → \_\_\_\_\_
2. Kraut hobeln → \_\_\_\_\_
3. Hefeteig kneten → \_\_\_\_\_
4. Tisch abdecken → \_\_\_\_\_
5. Schwere Lebensmittel transportieren → \_\_\_\_\_

 **Überlege**, wann sich der Einsatz einer Küchenmaschine lohnt:  
**Bedenke** folgende Punkte:

Zeitaufwand

Kraftaufwand

Arbeitsergebnis

Aufwand, die Maschine aufzubauen und anschließend zu säubern

Kosten für das Gerät

---

---

---

# Tischdecken



**i** An einem schön gedeckten Tisch fühlt man sich wohl und kann das Essen gemeinsam mit Familienmitgliedern, Freunden und Gästen genießen. Durch die richtige Anordnung des Geschirrs und Bestecks sowie durch passende Kleinigkeiten wird ein Tisch zur Augenweide. Je nach Gericht oder Speisenfolge wird der Tisch eingedeckt.

**Gedeck für eine Hauptspeise mit Salat**



**Das erweiterte Grundgedeck**



**Betrachte** das Gedeck für das erweiterte Grundgedeck. **Formuliere** zu jedem Wort eine Regel zum Eindecken.

Esstlöffel   Gabel   Salatschälchen   Trinkglas   Messer   Teelöffel   Serviette   Kuchengabel

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

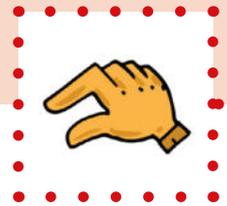
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

→ Decke den Tisch von innen nach außen ein, aber benutze das Besteck beim Essen von außen nach innen.



# Bist du ein Profi beim Tischdecken?



**Lies** die Menüs durch und kreuze an, welches Geschirr/ Besteck du für ein Gedeck benötigst. Trage die benötigte Anzahl bei Geschirr oder Besteck ein, das mehrmals benötigt wird. Bedenke, manches Geschirr wird noch nicht zu Beginn aufgedeckt (z. B. für eine Nachspeise), muss jedoch an der Seite bereitgestellt werden.



Menü	Geschirr/Besteck		
<b>1</b> Schnitzel mit Kartoffelsalat Gurkensalat Erdbeerquark	<input type="checkbox"/> Essteller ____ <input type="checkbox"/> Gabel ____ <input type="checkbox"/> Teelöffel ____	<input type="checkbox"/> Suppenteller ____ <input type="checkbox"/> Suppenlöffel ____ <input type="checkbox"/> Glasschälchen ____	<input type="checkbox"/> Messer ____ <input type="checkbox"/> Kuchengabel ____ <input type="checkbox"/> Kuchenteller ____
<b>2</b> Pfannkuchensuppe Schweinefilet mit Spätzle Mousse au Chocolat	<input type="checkbox"/> Essteller ____ <input type="checkbox"/> Gabel ____ <input type="checkbox"/> Teelöffel ____	<input type="checkbox"/> Suppenteller ____ <input type="checkbox"/> Suppenlöffel ____ <input type="checkbox"/> Glasschälchen ____	<input type="checkbox"/> Messer ____ <input type="checkbox"/> Kuchengabel ____ <input type="checkbox"/> Kuchenteller ____
<b>3</b> Minestrone Spaghetti mit Pesto Gemischter Salat Tiramisu	<input type="checkbox"/> Essteller ____ <input type="checkbox"/> Gabel ____ <input type="checkbox"/> Teelöffel ____	<input type="checkbox"/> Suppenteller ____ <input type="checkbox"/> Suppenlöffel ____ <input type="checkbox"/> Glasschälchen ____	<input type="checkbox"/> Messer ____ <input type="checkbox"/> Kuchengabel ____ <input type="checkbox"/> Kuchenteller ____
<b>4</b> Gefüllte Datteln auf Salatbett Fisch mit buntem Gemüse Apfelkuchen mit Vanilleeis	<input type="checkbox"/> Essteller ____ <input type="checkbox"/> Gabel ____ <input type="checkbox"/> Teelöffel ____	<input type="checkbox"/> Suppenteller ____ <input type="checkbox"/> Suppenlöffel ____ <input type="checkbox"/> Glasschälchen ____	<input type="checkbox"/> Messer ____ <input type="checkbox"/> Kuchengabel ____ <input type="checkbox"/> Kuchenteller ____
<b>5</b> Kürbissuppe Gemüsequiche Obstsalat	<input type="checkbox"/> Essteller ____ <input type="checkbox"/> Gabel ____ <input type="checkbox"/> Teelöffel ____	<input type="checkbox"/> Suppenteller ____ <input type="checkbox"/> Suppenlöffel ____ <input type="checkbox"/> Glasschälchen ____	<input type="checkbox"/> Messer ____ <input type="checkbox"/> Kuchengabel ____ <input type="checkbox"/> Kuchenteller ____
<b>6</b> Lauchcremesuppe Salatteller mit gebackenen Champignons Hackbraten mit Kartoffelbrei Bananen-Joghurt-Creme	<input type="checkbox"/> Essteller ____ <input type="checkbox"/> Gabel ____ <input type="checkbox"/> Teelöffel ____	<input type="checkbox"/> Suppenteller ____ <input type="checkbox"/> Suppenlöffel ____ <input type="checkbox"/> Glasschälchen ____	<input type="checkbox"/> Messer ____ <input type="checkbox"/> Kuchengabel ____ <input type="checkbox"/> Kuchenteller ____

# Servieren



**i** Servieren bedeutet, dem Gast die Speisen an den Tisch zu bringen. Je nachdem wie angerichtet wurde, unterscheidet man Teller- oder Plattenservice. Beim Tellerservice werden Speisen vorportioniert auf dem Teller angerichtet und von rechts eingestellt. Beim Plattenservice werden Speisen auf Platten/Anrichtegeschirr angerichtet und dem Gast von links angeboten, der Gast nimmt sich mit Vorlegebesteck die von ihm gewünschte Menge.

## Tellerservice



## Plattenservice (auf Anrichtegeschirr)



**📏** Ordne die Aussagen richtig zu. **T** für Tellerservice **P** für Plattenservice.

1. Suppe wird am Teller angerichtet und dem Gast eingestellt.	2. Fleischscheiben werden auf einer Platte schuppenartig angerichtet und dem Gast angeboten.
3. Eine Nachspeisenauswahl wird dem Gast auf einer Platte serviert und zur Wahl angeboten.	4. Der Gast kann sich individuell in der Menge selbst bedienen.
5. Die Menge des Gerichtes ist vorbestimmt.	6. Teller werden von rechts eingestellt.
7. Speisen auf Platten und Schüsseln werden von links angeboten.	8. Der Gast bedient sich mit bereitgelegtem Vorlegebesteck.

**📏** Vervollständige die Merkgeregeln zum Servieren.

links    rechts    sitzen    Getränkewünschen    rechts    alle    rechts

**👉** Beginne mit dem Servieren erst, wenn \_\_\_\_\_ Gäste \_\_\_\_\_.

**👉** Die Servicekraft fragt zuerst nach den \_\_\_\_\_  
und serviert diese von \_\_\_\_\_.

**👉** Teller werden immer von \_\_\_\_\_ serviert.

**👉** Speisen auf Platten und Anrichtegeschirr werden von \_\_\_\_\_ angeboten.

**👉** Serviere immer von \_\_\_\_\_ ab.

# Speisen zusammenstellen

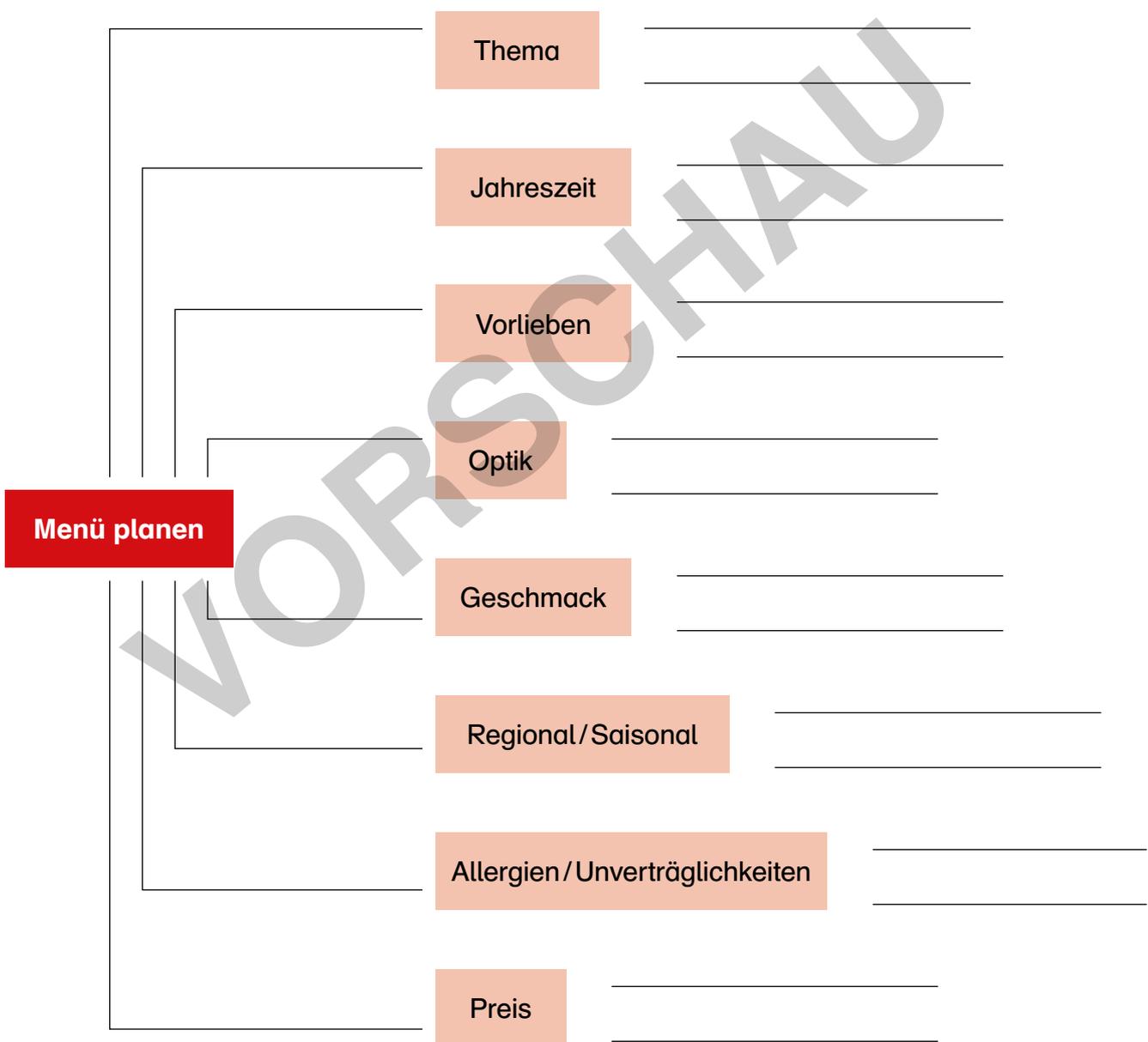


Ein Menü ist die passende Zusammensetzung mehrerer Speisen, die in einer bestimmten Reihenfolge verzehrt werden. Eine einfache Speisenfolge besteht aus Vorspeise, Hauptpeise mit Beilagen und Nachspeise, jedoch gibt es viele Varianten mit mehreren Speisenfolgen.

Um eine gelungene Speisenfolge zu kombinieren, müssen einige Punkte beachtet werden. Oft stehen Menüs auch unter einem bestimmten Thema.



Lies die Hauptäste der Mindmap durch und **ergänze** deine Überlegungen.



Besprich deine Überlegungen mit einem Mitschüler, **vergleicht** und **ergänzt** eure Mindmap.

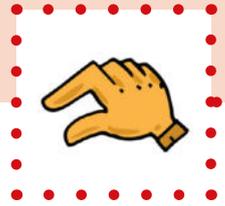


**netzwerk lernen**

Arbeitstechniken und Arbeitsgeräte

zur Vollversion

# Menüplanung



Lies die Speisen durch und ordne sie richtig zu.

**V** = Vorspeise

**H** = Hauptspeise

**B** = Beilage

**N** = Nachspeise

Wenn es mehrere Möglichkeiten gibt, trage bitte beide Buchstaben ein.

Salzkartoffeln	Schweinefilet mit Rahmsoße	Griesnockerlsuppe	Maracuja-creme
Spätzle	Obstsalat	Großer Salatteller mit Pilzen	Kartoffelsalat
Camembertsalat	Pizza	Käsespätzle	Feldsalat
Baguette mit Aufstrich	Schokoladenmuffins	Fischfilet	Quarkcreme mit Früchten
Spargelcremesuppe	Gemüsereis	Putengeschnetzeltes	Nudeln



Lies die vorgegebene Menükomponente in der Tabellenzeile.

**Stelle** mithilfe der Vorschläge ein Menü (Hauptspeise mit einer Beilage) zusammen.

**Vorschläge:** (Es müssen nicht alle verbraucht werden)

Gemüsesuppe	Pilzragout	Gulasch	Wokgemüse	Gedünsteter Reis
Hackbraten	Tomatensuppe	Salzkartoffeln	Gemüse Eintopf	Italienischer Salat
Gurkensalat	Tomatensalat	Erdbeercreme	Blätterteigschnecken	Buttergemüse
Frikadellen	Kokosschnitten	Kürbissuppe	Gemüsenudeln	Bandnudeln
Schmorgemüse	Gemügesticks mit Dips	Schitzel natur	Windbeutel süß	
Kartoffelpuffer	Apfelmus	Gemüsebrühe mit Klößchen	Salat mit Putenstreifen	

	Vorspeise	Hauptspeise	Beilage	Nachspeise
1		Gefüllte Paprikaschoten		
2	Gemischter Salatteller			
3			Rosmarinkartoffeln	
4			Semmelknödel	
5				Herbstlicher Obstsalat