



PFANNEBERG

EINFACH KOCH(EN) LERNEN – FACHPRAKTIKER KÜCHE

ARBEITSHEFT BAND 2 FACHSTUFEN SCHÜLERAUSGABE

Angelika Kettmann
Martin Koch

1. Auflage

Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG
Düsseldorfer Str. 23
42781 Haan-Gruiten
Bestell-Nr.: 08111

Autoren

Angelika Kettmann, Bielefeld

Martin Koch, Bielefeld

Verlagslektorat

Benno Buir

Bildbearbeitung

Verlag Europa-Lehrmittel, Abteilung Bildbearbeitung, 73760 Ostfildern

PER MEDIEN + MARKETING GmbH, 38102 Braunschweig

1. Auflage 2021

Druck 5 4 3 2 1

Alle Drucke derselben Auflage sind parallel einsetzbar, da sie bis auf die Korrektur von Druckfehlern identisch sind.

ISBN 978-3-8057-0811-1

Alle Rechte vorbehalten. Das Werk ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der gesetzlich geregelten Fälle muss vom Verlag genehmigt werden.

© 2021 by Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG, 42781 Haan-Gruiten
www.pfanneberg.de

Umschlag: braunwerbeagentur, 42477 Radevormwald, unter Verwendung eines Fotos
von © Teubner Foodfoto, Berlin

Layout und Satz: PER MEDIEN + MARKETING GmbH, 38102 Braunschweig

Druck: Himmer GmbH, 86167 Augsburg

Vorwort

Die **Arbeitshefte** für die Reihe „**Einfach Koch(en) lernen – Fachpraktiker Küche**“ begleiten und ergänzen das gleichnamige Grundlagenwerk. Sie sind zweistufig aufgebaut und für die **Ausbildung zum Fachpraktiker/zur Fachpraktikerin Küche** bestimmt.

Der separat erhältliche Band 1 Grundstufe enthält ausgewählte Arbeitsblätter zu den Themen, die im 1. Lehrjahr unterrichtet werden.

Dieser weiterführende Band 2 Fachstufen enthält Themen des 2. und 3. Lehrjahrs: damit ist eine flexible Auswahl für die in den Schulen in unterschiedlicher Reihenfolge behandelten Themenbereiche möglich.

Ähnlich wie schon das Lehrbuch sind auch die Arbeitshefte auf die besonderen Herausforderungen für die Zielgruppe abgestimmt:

- **Einfache Sprache**

Die unterschiedlichen Schwierigkeiten und Einschränkungen der Auszubildenden verlangen knappe und präzise Formulierungen, damit die Aufgabenstellungen schnell und richtig wahrgenommen werden. Unterstützt wird dies u.a. durch Verzicht auf Trennungen und regen Bindestrich-Gebrauch bei zusammengesetzten Hauptwörtern.

- **Einfaches Layout**

Die Gestaltung der Arbeitsblätter ist einfach und funktional. Ohne Ablenkung können sich die Schülerinnen und Schüler aufs Wesentliche konzentrieren.

- **Abwechslung in den Aufgaben**

Bei der Konzeption wurde besonderer Wert gelegt auf methodisch abwechslungsreiche Aufgabenstellungen. Einfache Lückentext-Aufgaben erlauben schnelle Erfolge; unterschiedliche, Theorie und Praxis reflektierende Fragestellungen verbinden und festigen die aufgenommenen Wissenspartikel; spielerische Elemente wie verschiedene Rätselformen unterstützen diesen Prozess. So wird reduzierten Aufmerksamkeits-Spannen und Konzentrationsschwierigkeiten entgegengewirkt.

Der Einsatz der Arbeitsblätter führt zu einer **selbstständigen und aktiven Auseinandersetzung** mit den Lerninhalten. Kenntnisse können zu Einsichten und Verständnis werden – im Unterricht und bei den Hausaufgaben.

Das Konzept der **Reihe „Einfach Koch(en) lernen“** ist auch für **weitere Zielgruppen** geeignet. Buch und Arbeitshefte können eingesetzt werden

- als ergänzendes Lehrmittel für **Auszubildende zum Koch/zur Köchin mit Lern- oder Sprachschwierigkeiten**, auch parallel zum vorhandenen Lehrbuch
- als Unterstützung für **Auszubildende mit Migrationshintergrund**, für **Flüchtlings- und Migrantenklassen**
- in der **Berufsvorbereitung**, in **Umschulungs- und Qualifizierungsmaßnahmen, Stützkursen** usw. in den Fachbereichen **Gastgewerbe, Ernährung und Hauswirtschaft**
- berufsbegleitend für u. a. fachfremdes/anzulernendes **Personal mit geringen Deutschkenntnissen**.

Wir freuen uns auf Feedback, Unterstützung durch Anregungen und Kritik! Schreiben Sie uns an **lektorat@europa-lehrmittel.de**.

Im Sommer 2021

Autoren und Verlag

Vorwort	3
SPEISEN WÜRZEN UND ANRICHTEN	7
Riechen und Schmecken	7
Küchen-Kräuter	8
Gewürze	11
Begriffe rund ums Würzen und Binden	13
Speisen anrichten	14
ARBEITEN MIT PFLANZLICHEN ROHSTOFFEN	15
Gemüse	15
Schnittformen	18
Gemüse vorbereiten und zubereiten	19
PROJEKT: Salat-Büfett	23
Pilze	24
Obst	25
Obst vorbereiten und verarbeiten	29
Test	31
Getreide und andere Körner	33
Reis	37
Teigwaren	39
Kartoffeln und Kartoffel-Zubereitungen	41
Klöße und Nocken	47
ARBEITEN MIT TIERISCHEN ROHSTOFFEN	51
Eier und Eier-Speisen	51
Milch- und Milchprodukte	59
Käse	62
Fleisch einkaufen und lagern	65
Fleisch vorbereiten und zubereiten	71
Fachbezogene Mathematik-Aufgaben	87
Hackfleisch	91
Test	93
Geflügel und Wild-Geflügel einkaufen und lagern	97
Geflügel und Wild-Geflügel vorbereiten und zubereiten	101
Test	104
Wild	107

ARBEITEN MIT TIERISCHEN ROHSTOFFEN	109
Innereien	109
Fleischwaren und Wurstwaren	111
Fisch einkaufen und lagern	113
Fisch vorbereiten und zubereiten	121
Test	128
Kaviar & Meeres-Früchte	131
 DIE SPEISENFOLGE	 135
Das Menü	135
Kalte Vorspeisen & Zwischen-Gerichte	137
Suppen	143
Hauptgerichte & Saucen	157
Desserts	171
 REGIONALE UND INTERNATIONALE KÜCHE	 181
Regionale Küche	181
Internationale Küche	185
 BILDQUELLENVERZEICHNIS	 191

Riechen und Schmecken

Fachbuch: Seite(n) _____

1 Füllen Sie den Lücken-Text aus.

Man riecht etwas, wenn man kleinste Duft-Teilchen mit der Atem-Luft in die Nase bekommt.

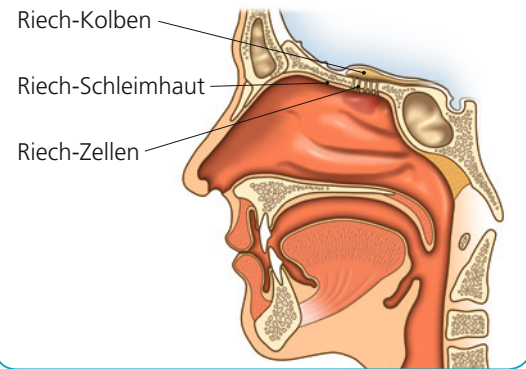
Die _____ setzen sich an die Riech-Zellen.

In den Riech-Zellen werden _____ aktiv.

Die Boten-Stoffe _____ Signale über den

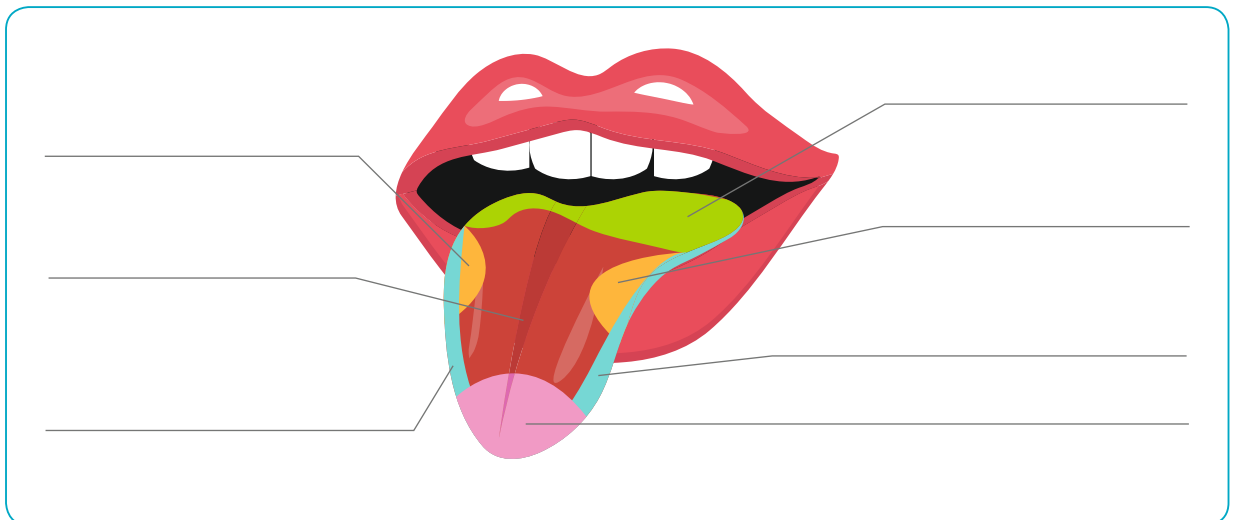
Riech-Kolben an das _____.

Das Gehirn _____ die _____ aus. Man _____ den Geruch (Duft).



2 Bearbeiten Sie die Aufgaben.

- a) Die Zunge hat verschiedene Geschmacks-Zonen. Beschriften Sie die Abbildung.



- b) Der Geschmacks-Verstärker Glutamat bringt die Geschmacks-Richtung umami. Was bedeutet das Wort "umami"?

3 Was passiert im Mund, wenn Lebensmittel scharf "schmecken"?

4 Wie scharf empfindet man Cayenne-Pfeffer?

Datum: _____

Klasse: _____

PFANNEBERG



© 2021 by

Name: _____

Küchen-Kräuter

Fachbuch: Seite(n) _____

1 Was sind Küchen-Kräuter?

2 Warum verwendet man Küchen-Kräuter?

- _____
- _____

3 Schneiden Sie die Kräuter aus dem Bei-Blatt aus.
Kleben Sie die Bilder an die richtige Stelle in die Tabelle.

Basilikum	Rosmarin	Petersilie	Kresse
Majoran	Kerbel	Bohnenkraut	Pfefferminze
Borretsch	Zitronen-Gras	Liebstockel	Dill
Estragon	Salbei	Bärlauch	Thymian

Datum: _____

Klasse: _____

PFANNEBERG



© 2021 by

Name: _____

- 4 Erstellen Sie einen kleinen Würz-Wegweiser.
Kreuzen Sie die Speisen an, für die sich die Kräuter eignen.

Datum: _____

Klasse: _____

PFANNEBERG



© 2021 by

Name: _____

	Basilikum	Dill	Estragon	Kresse	Majoran	Petersilie	Rosmarin	Salbei	Schnittlauch	Thymian	Zitronen-Melisse
Auberginen (Gemüse)											
Eier-Speisen											
Eintopf											
Fisch-Gerichte											
Geflügel-Gerichte											
Gemüse-Bündel											
Kalbs-Gerichte											
Kartoffel-Gerichte											
Kräuter-Butter											
Kräuter-Quark											
Lamm-Gerichte											
Pesto											
Salate											
Salat-Saucen											
Sauce Béarnaise											
Süß-Speisen											
Tomate-Mozzarella											
Tomaten (Gemüse)											
Wild-Gerichte											

5 Schreiben Sie die Angebots-Form der Kräuter hinter die Lager-Bedingung.

Man lagert diese Kräuter im Tiefkühl-Lager bei -18 °C.	
Man lagert diese Kräuter im Trocken-Lager.	
Man darf diese Kräuter nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.	
Man schützt diese Kräuter vor Licht.	
Man lagert diese Kräuter bei +6 °C bis +8 °C.	
Man lagert diese Kräuter in gut verschlossenen Behältern.	
Man stellt diese Kräuter in Wasser.	

Datum: _____

Klasse: _____

PFANNEBERG

6 Kreisen Sie hinter jeder Aussage das richtige Symbol ein.

✓ bedeutet: Richtig ✗ bedeutet: Falsch

Frische Kräuter braust man unter heißem Wasser ab.	✓	✗
Mehrere intensive Kräuter verwendet man nicht gleichzeitig in einer Speise.	✓	✗
Getrocknete Kräuter weicht man vor der Verwendung in etwas Flüssigkeit ein.	✓	✗
Man verwendet zarte Kräuter nicht für kalte Gerichte.	✓	✗
Den Geschmack einer Speise dürfen Kräuter nicht überdecken.	✓	✗
Die Kräuter müssen zu der jeweiligen Speise passen.	✓	✗
Getrocknete Kräuter lässt man mit der Speise kurz aufkochen und danach einige Zeit ziehen.	✓	✗
Gefrorene Kräuter taut man vor der Verwendung auf.	✓	✗
Frische Kräuter zerkleinert man erst kurz vor der Verwendung.	✓	✗
Man muss frische Kräuter nach dem Waschen nicht trocknen.	✓	✗

© 2021 by

Name: _____

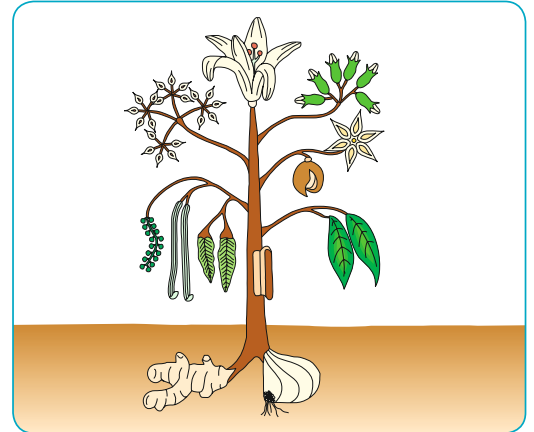
Gewürze

Fachbuch: Seite(n) _____

1 Was sind Gewürze?

2 Schreiben Sie hinter die Pflanzen-Teile die Gewürze, die man aus diesem Pflanzen-Teil gewinnt.

- Aus der Frucht: _____
- _____
- Aus dem Blatt: _____
- Aus der Rinde: _____
- Aus der Blüte: _____
- Aus der Wurzel: _____
- Aus dem Samen: _____



3 Schreiben Sie den Buchstaben bei den Namen und die dazugehörige Zahl bei der Beschreibung unter die Bilder.

Name		Beschreibung	
A	Chili	1	Unreife Blüten-Knospen eines Strauchs werden in Salz-Lake eingelegt.
B	Ingwer	2	Dieses Gewürz sind getrocknete Blüten-Fäden einer Krokus-Art. Es färbt gelb.
C	Kapern	3	Dieses Gewürz ist die Frucht-Schote einer Orchideen-Art.
D	Kümmel	4	Dieses Gewürz stammt von einem Baum. Es sind getrocknete Blüten-Knospen.
E	Kurkuma	5	Das Gewürz fördert die Verdauung und verhindert Blähungen.
F	Nelken	6	Das Gewürz ist eine Wurzel. Frisch oder getrocknet schmeckt es scharf.
G	Safran	7	Dieses Gewürz enthält Capsaicin. Man würzt mit diesem Gewürz vorsichtig.
H	Vanille	8	Der andere Name für dieses Gewürz ist Gelb-Wurzel. Es schmeckt etwas scharf.



Datum: _____

Klasse: _____

PFANNEBERG



© 2021 by

Name: _____

4 Begründen Sie die folgenden Aussagen.

a) Man lagert Gewürze trocken, luftdicht verschlossen und dunkel.

b) Man kauft Gewürze nicht in zu großen Mengen ein.



5 Füllen Sie den Lücken-Text aus.

- Man verwendet _____ mehrere _____ Gewürze zusammen.
- _____ Gewürze haben eine _____ Würz-Kraft. Man gibt die Gewürze _____ beim Garen dazu, z. B. Nelken.
- Man muss Gewürze vor _____ schützen. Sie bilden _____ und sie können _____.
- Der _____ der Lebensmittel muss erhalten bleiben. Man _____ den _____ der Lebensmittel durch Gewürze.
- Man lässt ganze Gewürze _____ Zeit _____ . Die Geschmacks-Stoffe _____ in die Flüssigkeit _____.
- Man wählt das Gewürz mehr nach der _____ als nach dem _____.
- Einige Gewürze _____ ihr Aroma, wenn man sie zu lange _____ . Man gibt diese Gewürze, z. B. _____ , erst _____ der Gar-Zeit zu der Speise.



Datum: _____

Klasse: _____

PFANNEBERG



© 2021 by

Name: _____

Name: _____

Fachbuch: Seite(n) _____

Bearbeiten Sie das Rätsel.

1. Diese Würz-Zutat ist sehr scharf. Sie wird aus Chilis hergestellt.
2. Dieses Süßungs-Mittel hat eine ca. 500-mal stärkere Süß-Kraft als Zucker.
3. Dieses Mittel besteht aus dem Eiweiß-Stoff Kollagen. Es wird aus Tier-Knochen oder Tier-Häuten hergestellt.
4. Diese Flüssigkeit wird synthetisch hergestellt. Man darf sie nur verdünnt verwenden.
5. Für diese Würz-Zutat werden geschmorte Paprika-Schoten püriert und anschließend stark reduziert.
6. Diese Würz-Zutat ist eine dickflüssige Würz-Zutat aus Chili. Sie gibt es in unterschiedlich scharfen Sorten.
7. Dieses Gelier-Mittel wird bei der Apfelsaft-Herstellung gewonnen. Es ist auch in Gelier-Zucker.
8. Diese Beilage wird aus Gemüse und/oder Obst mit Gewürzen, Zucker und Essig gekocht. Man reicht sie zu Geflügel, kaltem Fleisch, Fondue und Reis.
9. Französischer Name für Mehl-Schwitze
10. Für diese Würz-Zutat wird ein spanischer Süd-Wein verwendet. Sie enthält mindestens 7 % Säure.
11. Dieses Meer-Salz wird in Hand-Arbeit gewonnen.
12. Dieses Süßungs-Mittel gibt es flüssig, als Tabletten und zum Streuen.
13. Für diese Würz-Sauce benutzt man Malz-Essig und andere Zutaten. Sie stammt aus England.
14. Französischer Name für Mehl-Butter
15. Dieses vegane Gelier-Mittel wird aus Algen gewonnen.



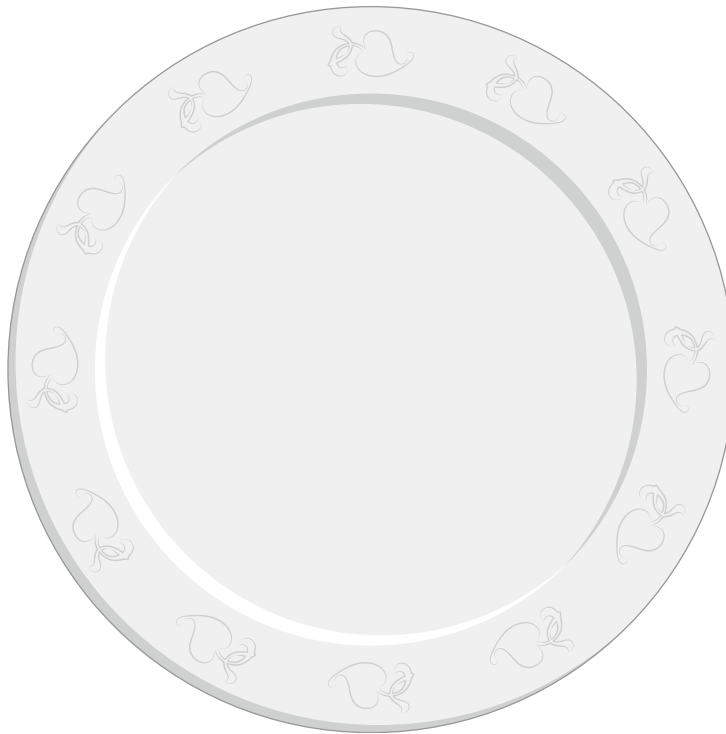
1 T							-					
	2											
3 G												
	4 E					-						
	5											
	6 S											
7 P												
		8										
		9 R										
10 S						-						
		11 F										
			12									
		13 W										
14 B												
			15 A			-						

Speisen anrichten

Fachbuch: Seite(n) _____

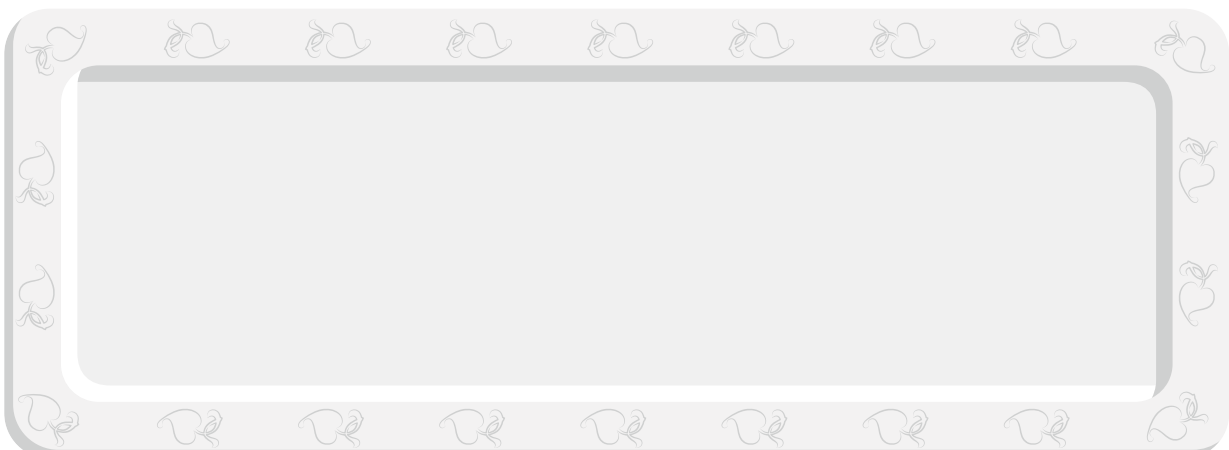
- 1** Sie sollen den folgenden Haupt-Gang nach klassischer Art anrichten.
Zeichnen Sie die Speisen auf dem Teller ein.

Rinderfilet-Braten
Berner Sauce
Gemüse
Herzogin-Kartoffeln



- 2 a)** Schreiben Sie einen Haupt-Gang Ihrer Wahl auf.

- b)** Zeichnen Sie auf den Teller, wie Sie das Gericht anrichten.



Datum: _____

Klasse: _____

PFANNEBERG



© 2021 by

Name: _____

Name: _____

Gemüse

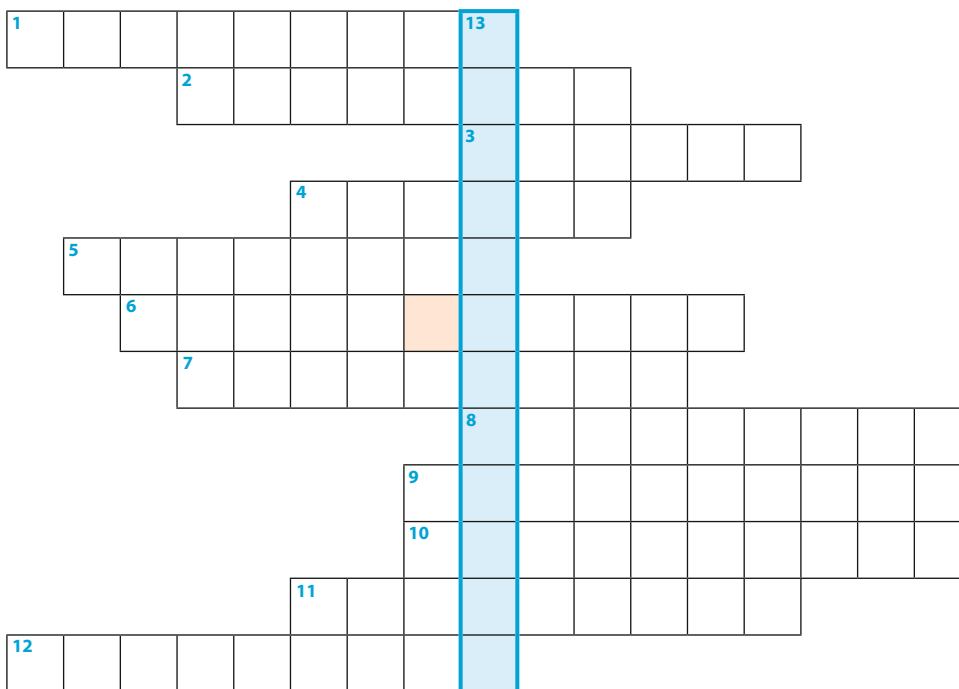
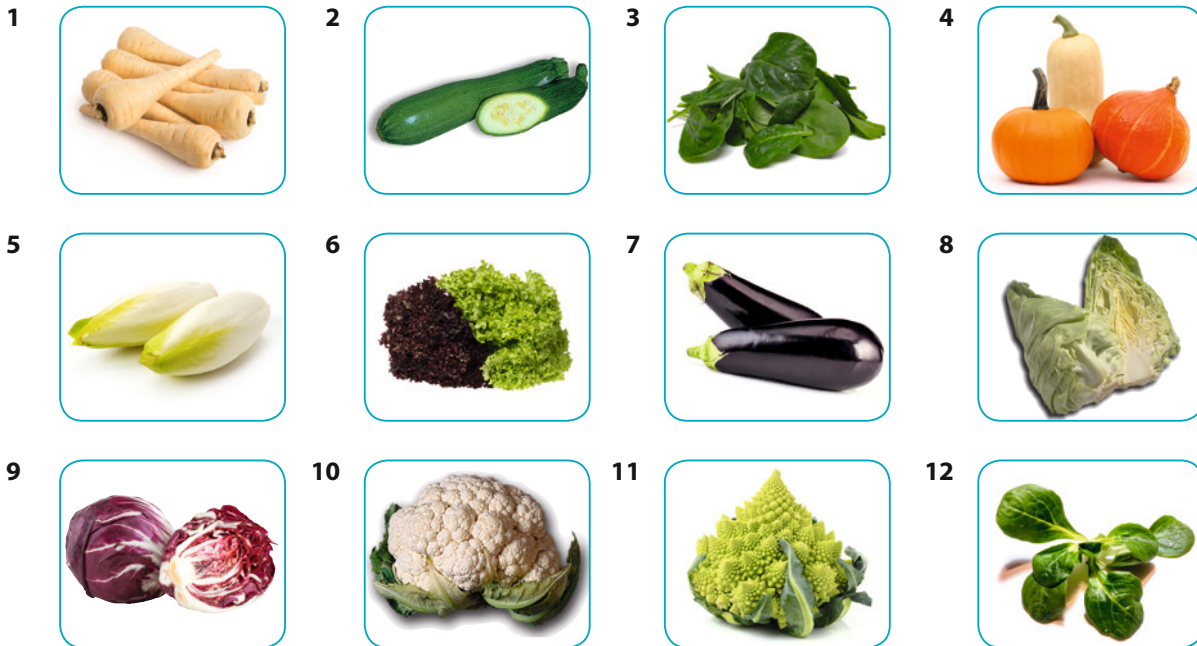
Fachbuch: Seite(n) _____

- 1 a)** Schreiben Sie die 7 Gemüse-Gruppen auf.
b) Ordnen Sie die folgenden Gemüse den Gemüse-Gruppen zu.

Alfalfa | Aubergine | Brokkoli | Bohne | Blumenkohl | Chicorée
Endivie | Erbse | Fenchel | Frühlings-Zwiebel | Gemüse-Zwiebel
Grünkohl | Kaiser-Schote | Knoblauch | Kohlrabi | Linse
Lollo Rosso | Möhre | Mungo-Bohnen-Sprossen | Paprika | Porree
Radieschen | Rosenkohl | Rote Bete | Rote-Bete-Sprossen | Rucola
Schalotte | Schwarz-Wurzel | Sellerie | Spinat | Steck-Rübe
Tomate | Wirsing | Zucchini

[illegible]

- 2 a) Schreiben Sie die Gemüse-Sorte in das Rätsel.
Das senkrechte Wort (13) ist das Lösungs-Wort.



Das Lösungs-Wort (13) ist

Datum:

Klasse:

PFANNEBERG



© 2021 by

Name:

- b) Suchen Sie die Gemüse-Sorten zu den Beschreibungen.
Schreiben Sie die Zahl in das Kästchen vor der Beschreibung.

Zahl	Beschreibung
—	Blattgemüse mit festen, eng anliegenden, dunkelroten Blättern; Blätter haben weiße Blatt-Rippen; hat einen leicht bitteren Geschmack
—	Wurzelgemüse mit einem nussig-würzigen Geschmack; ähnlich wie die Petersilienwurzel; hat aber ein dickeres Kopf-Teil
—	Teures Blattgemüse; besteht aus vielen kleinen runden Blättern; wird auch Rapunzel oder Vogelsalat genannt; typisches Wintergemüse mit einem leicht nussigen Geschmack
—	Fruchtgemüse, das mehrere Kilogramm (kg) schwer sein kann; sieht ähnlich aus wie Gurken; Freiland-Ware hat weiße Stellen auf der grünen Schale
—	Wächst in Gewächs-Häusern; bekommt kein Tageslicht und ist darum hell mit gelben Spitzen; hat einen leicht bitteren Geschmack; lässt sich gut mit Früchten kombinieren; bleibt lange knackig
—	Weißes Kohlgemüse mit Hüll-Blättern; bei welken Hüll-Blättern nicht mehr frisch; kann man in kleine Röschen zerteilen; aber auch im Ganzen zu verwenden
—	Sehr festes Blattgemüse mit knackigen Blättern; Blätter bleiben auch mit Dressing vermengt noch nach einer längeren Zeit knackig
—	Fruchtgemüse mit verschiedenen Sorten; verarbeitet man vor allem gekocht, gebacken oder gebraten; aus Samen kann Öl hergestellt werden
—	Kohlgemüse; aus heimischem Anbau nur von Mai bis Juli zu bekommen; schmeckt milder als Weißkohl; verwendet man gedünstet oder als Rohkost; gut für Kohl-Rouladen geeignet
—	Dieses Blattgemüse enthält viel Nitrat. Nitrat wird bei Wärme durch Bakterien zu gesundheitsgefährdendem Nitrit umgewandelt. Nicht zu lange warmhalten!
—	Fruchtgemüse mit dunkelvioletter Farbe und hellem Fruchtfleisch; ungefähr 10 bis 15 cm lang; wird nur gegart verwendet; wird häufig für Antipasti verwendet
—	Verwandte Kohlgemüse-Sorte des Blumenkohls; hat keine Außenblätter; bekommt durch Licht seine grünliche Farbe
—	Aus Italien stammendes Blattgemüse mit festen, stark krausen Blättern; rötlich braune Blattspitzen; schmeckt kräftig und leicht bitter; Sorte mit grünen Blättern heißt Lollo bionda

Datum: _____

Klasse: _____

PFANNEBERG



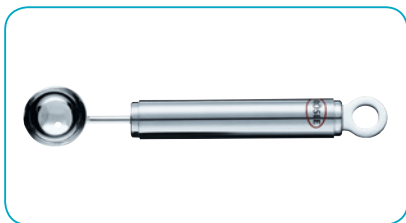
© 2021 by

Name: _____

Schnittformen

Fachbuch: Seite(n) _____

1 Schreiben Sie die Namen der abgebildeten Messer und Arbeits-Geräte auf die Linien.



2 Ergänzen Sie die Tabelle.

	Wie heißt die Schnittform?	Welche Gemüse-Sorten kann man so schneiden?
	_____ frz.: _____	z. B.: _____ _____
	_____ frz.: _____	z. B.: _____ _____
	_____ frz.: _____	z. B.: _____ _____
	_____ frz.: _____	z. B.: _____ _____
	_____ frz.: _____	z. B.: _____ _____

Datum: _____

Klasse: _____

PFANNEBERG



© 2021 by

Name: _____

Gemüse vorbereiten und zubereiten

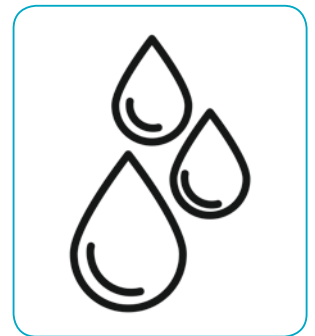
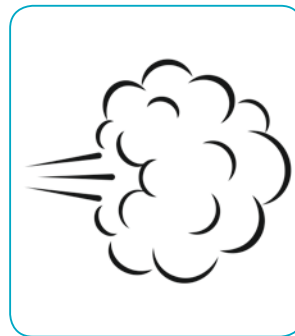
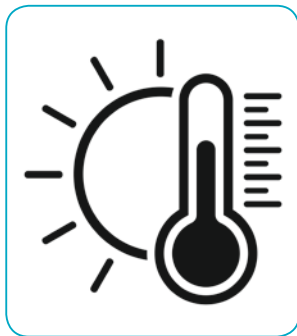
Fachbuch: Seite(n) _____

1 Welche vorbereitenden Grundtechniken sind es?

Man entfernt die Schale bei gebrühten oder gegarten Lebensmitteln.	_____
Man entfernt schadhafte und nicht verwertbare Pflanzen-Teile.	_____
Man gibt Lebensmittel kurz in siedendes Wasser oder in den Dampf-Garer.	_____
Man legt Gemüse für längere Zeit in ein Gefäß mit Wasser.	_____
Man reinigt das Lebensmittel mit Wasser.	_____
Man kratzt bei Wurzel-Gemüse eine dünne Schicht ab.	_____

2 Gemüse verliert Nährstoffe durch Licht, Luft, Wärme und Wasser. Bei welchen Handlungen verliert Gemüse überwiegend Nährstoffe?

Fachbuch: Seite(n) _____



_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

3 Wie heißen die Sätze richtig? Kreisen Sie die richtigen Wörter ein.

1. Man hält Gemüse **lange warm** / **nicht zu lange warm**. Darum gart man Gemüse in **großen** / **kleinen** Portionen.
2. Man wässert Gemüse **in der Regel nicht** / **in der Regel**.
3. Man deckt geputztes Gemüse mit einem **trockenen Tuch ab** / **feuchtenTuch ab**.
4. Man legt Gemüse in **kaltes Wasser** / **direkt in kochendes Wasser**.
5. Man wäscht das Gemüse möglichst, **nachdem man es zerkleinert** / **bevor man es zerkleinert**.
6. Man verwendet die Gar-Flüssigkeit **möglichst mit** / **nicht mit**.
7. Man kocht Gemüse **immer** / **nur**, wenn es nötig ist. Besser **dünstet** / **pochiert** / **dämpft** man Gemüse.

Datum: _____

Klasse: _____

© 2021 by

Pfanneberg



Name: _____

- 4 a) Schreiben Sie die Sätze richtig auf.
b) Schreiben Sie die Zahl bei der Beschreibung unter das Bild bei der Gemüse-Sorte.

1. .nie neraG med rov knurtS ned tedienhcs naM .ba rettälblüH nereßuä eid tedienhcs dnu kcüruz knurtS ned tedienhcs naM

2. .sua esümeG sad nam tlüps hcanaD .suareh ednäW-ediehcS eid tnnert naM .suareh lepmetS-nemaS med tim leitS ned nam tedienhcs nnaD .esümeG sad thcsäw naM

3. naM thcsäw sad esümeG. eiD rettälB tfierts nam nov red eppiR-lettiM ba.

4. naMtedienhcseidnerebonenürgrettälBdnueidnlezruWba.nnaDtnreftne namsadereßuättalB.hcanaD treiblah nam sad esümeG red egnäl hcan dnu thcsäw se rhes hcildnürg.



- 5 Was beachtet man bei der Auswahl des Gar-Verfahrens, wenn man Gemüse zubereitet?

- ---
- ---
- ---

Datum: _____

Klasse: _____

PFANNEBERG



© 2021 by

Name: _____