

Brötchenfehler

Bevor die Brötchen aus der Backstube zum Verkauf gelangen, überprüfen Sie die Einhaltung der Qualitätsmerkmale.

- 1 Tragen Sie in die Tabelle die Ursachen und Auswirkungen der beschriebenen Brötchenfehler ein.

Fehlerhafte Brötchen	Ursachen	Auswirkungen
zu große Brötchen, wie aufgeblasen	Hefe im Teig: <u>zu viel</u> Gärzeit: <u>zu lange</u>	Krume: <u>zu trocken</u> Geschmack: <u>etwas leer</u>
zu kleine Brötchen 	Teig: <u>zu fest</u> Knetzeit: <u>zu kurz</u> Gärzeit: <u>zu kurz</u>	Lockerung: <u>ungenügend</u> Krume: <u>zu kompakt</u>
flache Brötchen 	Teig: <u>zu weich</u> Gärzeit: <u>zu lange</u>	Porung: <u>unregelmäßig</u> Krume: <u>zu trocken</u> Geschmack: <u>etwas leer</u>

- 2 Ergänzen Sie in der Tabelle, welche Brötchenfehler abgebildet sind, und erläutern Sie deren Ursachen.

Fehlerhafte Brötchen	Ursachen	Auswirkungen
	Backzeit: <u>zu kurz</u> Backtemperatur: <u>zu gering</u>	Krustenfarbe: <u>zu hell</u> Krustenbeschaffenheit: <u>zu dünn, ohne Rösche</u> Geschmack: <u>zu wenig</u>
	Backtemperatur: <u>zu hoch</u> Backzeit: <u>zu lange</u>	Krustenfarbe: <u>zu braun</u> Krustenbeschaffenheit: <u>zu hart</u> Krustengeschmack: <u>bitter</u>
	beim Einschieben der Brötchen in den Ofen: <u>zu geringe Schwadengabe</u>	Aussehen der Kruste: <u>glanzlos, matt</u>

- 3 Unterstreichen oder markieren Sie die möglichen Ursachen, wenn sich beim Schneiden und Bestreichen von Brötchen die Krume zusammenballt.

zu fester Teig – zu weicher Teig – zu viel Schwaden im Ofen – zu wenig Schwaden im Ofen – zu kurze Gärzeit – zu lange Gärzeit – zu lange Backzeit – zu kurze Backzeit

- 4 Kreuzen Sie mögliche Ursachen an, wenn Brötchen eine Krume mit ungleichmäßiger Porung haben, die zu trocken und zu leer im Geschmack ist.

☒ zu weicher Teig

☐ zu fester, trockener Teig

☒ zu viel Hefe im Teig

☒ zu lange Gärzeit

☐ zu kurze Gärzeit

☐ zu kurze Backzeit

- 5 Beschreiben Sie die möglichen Ursachen, wenn Brötchen über eine zu kleine und dichte Porung verfügen, die also somit gering gelockert sind und ein kleines Volumen haben.

• zu fester Teig

• zu kurze Knetzeit

• zu kurze Gärzeit

Baguettes

Sie sollen Baguettes nach traditioneller französischer Art herstellen und anschließend die Unterschiede zu Stangenweißbroten als Information für das Verkaufspersonal notieren.

- Erstellen Sie einen Baguetteteig mit 5 kg Mehl bei indirekter Teigführung mit folgenden Angaben:
Vorteig: 35 % Mehl und 0,2 % Hefe auf das Gesamtmehl bezogen, TA 200;
Hauptteig: TA 165, 1 % Hefe und 2 % Salz auf das Gesamtmehl bezogen

Vorteig	Hauptteig (Baguetteteig)
1750 g Weizenmehl	3 510 g Vorteig
1750 g Wasser	3 250 g Weizenmehl
10 g Hefe	1500 g Wasser
	50 g Hefe
	100 g Salz
3 510 g Vorteig	
Vorteigtemperatur: 15 bis 20 °C	
Stehzeit: 12 bis 18 Stunden	8 410 g Teiggewicht; Teigtemperatur: 22 °C



- Beschreiben Sie die Herstellung eines Baguetteteigs.

Kneten im Hubknetter:

4 Minuten	Langsamgang (40 UpM)
12 Minuten	Schnellgang (80 UpM)
ca. 75 Minuten	Teigruhe



Bearbeitung der abgewogenen Teigstücke: nur leicht rund formen

Aufarbeiten nach ca. 10 Minuten Teigruhe: Teigstücke schonend zu Strängen lang rollen

Gärzeit: 60 bis 90 Minuten Schneiden der Teiglinge: lange und kräftige Schnitte

Backen: 250 °C, wenig Schwaden Backzeit: ca. 20 Minuten

- Arbeiten Sie die Unterschiede zwischen Baguettes und Stangenweißbroten heraus, indem Sie die Lücken des folgenden Textes mithilfe des Silbenrätsels ergänzen.

AUS – BROT – BUND – CHEN – FE – FE – FE – GÄR – GE – GE – GE – HE – HE – KRUS – LAN – PO – RÖ – RU – RUNG – SCHE – SCHMACK – SCHMACKS – STOF – TE – TEIG – TIE – WEI – WEI – ZEIT – ZEN

Baguettes werden aus einem weichen Weizenteig mit wenig Hefe hergestellt.

Der Teig erhält nach dem Kneten eine lange Teigruhe und nach dem Langrollen der

Stangen eine lange Gärzeit, in der sich viele Geschmacksstoffe bilden und eine

ungleichmäßige Porung entsteht. Vor dem Backen werden in die Teiglinge mit einem

scharfen Messer lange und tiefe Schnitte eingefügt, die beim Backen einen

starken Ausbund und eine kräftige Kruste ergeben. Frische Baguettes besitzen

deshalb eine besonders rösche Kruste und einen kräftigen Weizenbrotgeschmack.

Name:

Klasse:

Datum:

Sandwiches, Wraps, Quiches

Die Kantine einer Firma bestellt in Ihrer Bäckerei Sandwiches, Wraps und Quiches. Sie sollen diese Snacks herstellen und für die Lieferung herrichten.

- 1** Erklären Sie Sandwiches im Gegensatz zu belegten Snacks.

Sandwiches sind zwei oder drei Brotscheiben, die in der Mitte belegt sind und direkt übereinanderliegen, sodass der Belag seitlich nicht herausschaut.

- 2** Beschreiben Sie die Herstellung eines Sandwiches mit Toastbrot.

Vorbereiten des Toastbrots: Zwei Toastbrotscheiben toasten.

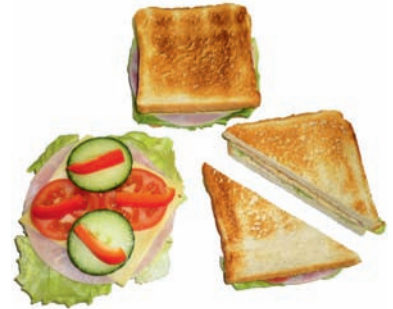
Bestreichen der Toastbrote: Die zwei abgekühlten Toastbrotscheiben
z.B. mit Butter, Remoulade, Frischkäse
bestreichen.

Unterlage für den Belag: Salatblätter

Hauptbelag: Schinken, Wurst, Käse, Fisch, Eierscheiben

Gemüse: Tomaten, Gurken, Radieschen, Paprika

Fertigstellung: Die zweite Toastbrotscheibe auflegen und das Sandwich diagonal halbieren.



- 3** Erläutern Sie Wraps, indem Sie den Text ergänzen.

Wraps werden hergestellt aus dünnen Tortillafladen,
 die gefüllt werden mit Gemüse, Käse, Fleisch bzw. Fisch.
 Nach dem Zusammenrollen werden die Rollen schräg durch-
geschnitten und der untere Teil in Folie verpackt



- 4** Quiches sind gebackene Snacks, die in runden Formen gebacken werden. Benennen Sie den pikanten Teig für Quiches und ergänzen Sie das Rezeptbeispiel für Quiche Lorraine.



Teig für den Boden:
zuckerloser Mürbeteig
 1 000 g Weizenmehl
 500 g Butter
 150 g Wasser
 15 g Salz
 10 g Backpulver

1 675 g Teiggewicht

Schinken-Zwiebel-Masse auf dem Teig:

1 200 g gedünstete Zwiebeln
 800 g durchwachsener Schinken
 800 g saure Sahne
 850 g Eier
 650 g geriebener Käse
 Würzstoffe: Salz, Pfeffer, Paprika

4 300 g Masse für den Belag

Zweistufige Sauerteigführung

In Ihrer Bäckerei stellen Sie Roggenbrote mit einem Zweistufen-Sauerteig her. Sie erklären Ihrem neuen Kollegen die Aufgaben der Sauerteigstufen und erstellen gemeinsam ein Rezept.

- 1** Nennen Sie die Stufen der zweistufigen Sauerteigführung und geben Sie ihre Aufgaben an.

Anstellgut	1. Stufe: <u>Grundsauer</u>	2. Stufe: <u>Vollsauer</u>	Brotteig: Vollsauer mit den restlichen Zutaten des Brot- teigs
Aufgaben der Sauer- teigstufen	<u>Bildung von Milch- und Essigsäure</u>	<u>Die verstärkte Milchsäurebildung ergibt das richtige Säureverhältnis von Milch- und Essigsäure.</u>	

Ausgleich der fehlenden Sauerteigstufe: Zugabe von Hefe in den Brotteig

- 2** Erstellen Sie mithilfe eines Führungsschemas ein Rezept für Roggenbrote mit folgenden Angaben:

- Gesamtmehlmenge: 10 kg; Mehlmischung: 90 % Roggenmehl und 10 % Weizenmehl
- 45 % des Gesamtroggenmehls werden versäuert
- Anstellgutmenge: 2,5 % des gesamten Sauerteigmehls
- Stehzeiten und TA: Grundsauer: 15 Stunden, 150 TA; Vollsauer: 3 Stunden, 190 TA
- TA Brotteig: 178; 2 % Salz; 1,5 % Hefe; 0,3 % Brotgewürz

Gesamtroggenmehl: 9000 g

Weizenmehl: 1000 g

zu versäuerndes
Roggenmehl: 4050 g

Anstellgutmenge: 100 g

Errechnung der Mehlmenge der Sauerteigstufen:

Gesamtroggenmehl 2. Stufe:

4050 g : 3 (Stunden) = 1350 g Roggenmehl in der 1. Stufe

Roggenmehlzugabe für die 2. Stufe: 4050 g – 1350 g = 2700 g



Bezeichnung 1. Stufe: Grundsauer

100 g Anstellgut

1350 g Roggenmehl

675 g Wasser

2025 g Grundsauer (ohne Anstellgut)

TA: 150

Teigtemperatur: 26 °C

Stehzeit: 15 Stunden

Bezeichnung 2. Stufe: Vollsauer

2025 g Grundsauer

2700 g Roggenmehl

2430 g Wasser

7155 g Vollsauer

TA: 190

Teigtemperatur: 30 °C

Stehzeit: 3 Stunden

Brotteig: 7155 g Vollsauer

4950 g Roggenmehl

1000 g Weizenmehl

4695 g Wasser

200 g Salz

150 g Hefe

30 g Brotgewürz

18180 g Teiggewicht

TA: 178

Teigtemperatur: 28 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten



Name:

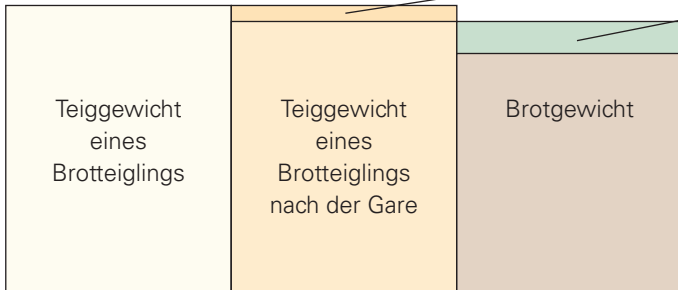
Klasse:

Datum:

Backverlust, Gebäckausbeute

Ihr neuer Kollege fragt nach, ob es stimmt, dass für ein 1-kg-Brot wesentlich mehr als 1 kg Teig benötigt wird. Zur Begründung erläutern Sie ihm den Backverlust und die Gebäckausbeute, die auch den Gärverlust beinhaltet und daher zur Berechnung von Teiggewichten dient.

- 1 Ergänzen Sie die fehlenden Begriffe in der Zeichnung.



Gärverlust

Backverlust

Erklären Sie den Backverlust.

Der Backverlust ist der Gewichtsverlust der Teiglinge beim Backen.

Weil nur das Teiggewicht der Brotteiglinge bekannt ist und die Brotteiglinge nach der Gare nicht gewogen werden, werden in der Praxis der Gärverlust und Backverlust zusammen angegeben und berechnet.

- 2 Wodurch entsteht der Backverlust hauptsächlich?

Der Backverlust entsteht durch das Verdunsten von Teigwasser beim Backen, vor allem an der Kruste.

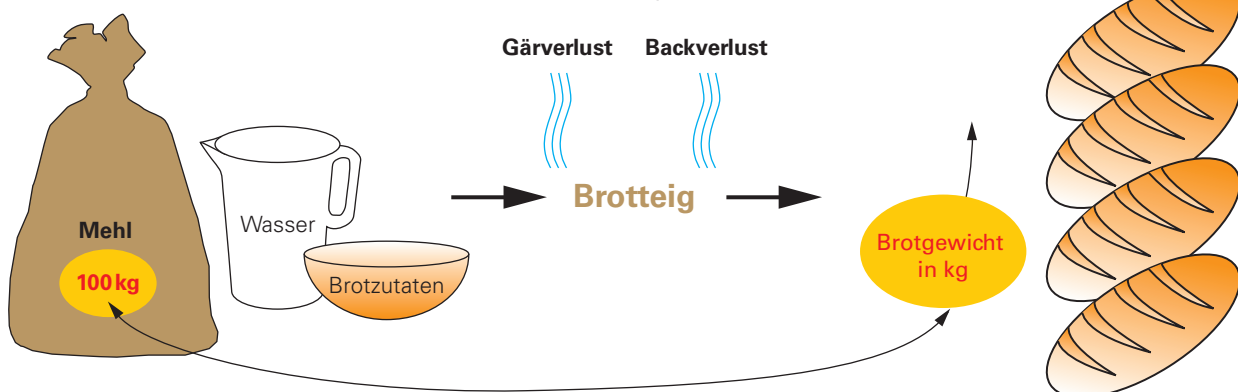


- 3 Das Teiggewicht für Brote beträgt 600 g. Es entsteht ein Gärverlust von 2,5 %. Die gebackenen Brote wiegen 500 g.

- a) Wie viel wiegen die Teiglinge nach der Gare? Gewicht der Teiglinge nach der Gare: 585 g
- b) Berechnen Sie den Backverlust in %. Runden Sie ohne Kommastelle. Backverlust: 15 %

- 4 750-g-Brote hatten einen Gär- und Backverlust von 14,7 %. Berechnen Sie das Teiggewicht eines Brotes. Runden Sie auf ganze Gramm auf. Das Teiggewicht betrug 880 g.

- 5 Erklären Sie die Gebäckausbeute anhand der Zeichnung.



Die Gebäckausbeute ist das Brotgewicht, das man aus 100 kg Mehl erhält.

- 6 Für 74 Roggenmischbrote mit einem Gebäckgewicht von 750 g werden 28,5 kg Roggenmehl und 9,5 kg Weizenmehl verarbeitet. Berechnen Sie die Gebäckausbeute ohne Kommastelle.

Die Gebäckausbeute beträgt 146.


Brotfehler

Während einer Fortbildungsveranstaltung werden bei einer Backvorführung häufig vorkommende Abweichungen von den Qualitätsmerkmalen der Brote aufgezeigt. Sie lernen, diese Brotfehler zu erkennen und die Ursachen zu benennen, damit die Brotfehler nicht vorkommen bzw. sofort abgestellt werden können.

1 Geben Sie jeweils drei mögliche Ursachen der geschmacklichen Brotfehler an.

Zu fader, leerer Brotgeschmack	Zu saurer Brotgeschmack
<ul style="list-style-type: none"> • zu wenig Sauerteig im Brotteig • zu wenig Salz im Brotteig • zu geringer Krustenanteil durch zu kurze Backzeit 	<ul style="list-style-type: none"> • zu hoher Sauerteiganteil • zu lange Stehzeit des Sauerteigs • zu kühl geführter Sauerteig

2 Nennen Sie die abgebildeten Brotfehler und beschreiben Sie die Ursachen.

Brotform:	zu rund	
Volumen:	zu klein	
Ursachen:	<ul style="list-style-type: none"> • zu fester Teig • zu wenig Gare • zu hohe Anbacktemperatur 	

Brotform:	zu flach	
Ursachen:	<ul style="list-style-type: none"> • zu weicher Teig • zu lange Gare • zu niedrige Anbacktemperatur 	

3 Erläutern Sie die Ursachen folgender Krustenfehler.

Aufgeplatzte oder zu dünne Seitenkruste:

Brote wurden zu eng aneinander in den Ofen geschoben.

Rissige Kruste:

- zu fester Teig
- zu wenig Gare
- Brotteiglinge ohne Schwaden in den Ofen geschoben



4 Benennen Sie die Brotfehler und geben Sie die für beide Brotfehler geltenden Ursachen an.



Krume: zu feucht und unelastisch



Krumenfehler: Wasserstreifen

Ursachen für beide Brotfehler:

- zu weicher Teig
- zu geringe Teigsäuerung
- zu kurze Backzeit

Herstellen und Backen der Sandmasse, Gebäckfehler

Sie sind in Ihrer Bäckerei für das Backen der Kuchen aus Sandmasse zuständig. Die Sandkuchen sollen einen schönen Ausbund bekommen. Anschließend kontrollieren Sie die Kuchen auf Gebäckfehler und beheben mögliche Ursachen sofort.

1 Welche Temperatur sollte das Fett bei der Verarbeitung haben?

Butter: **ca. 20 °C** Backmargarine, weich: **ca. 23 °C**

Kreuzen Sie an, welcher Rührbesen zum Rühren des Fetts verwendet wird.



2 Beschreiben Sie das Backen der Sandmassegebäcke.
Backtemperatur der Kuchen und Blechkuchen:

200 °C

Zug: **geschlossen**

Backzeit der Kuchen: **40 bis 50 Minuten**

Backzeit der Blechkuchen: **30 bis 35 Minuten**

Die Backzeit ist abhängig von **der Größe und Höhe der Kuchen**.



Wie kann festgestellt werden, wann die Kuchen fertig gebacken sind?

Beim Abtasten mit den Fingern in der Mitte des Kuchens geht der Fingerabdruck wieder elastisch zurück.

3 Kuchen in Kastenformen sollen einen schönen Ausbund aufweisen. Erklären Sie die besondere Backweise.

Anbacken bei: **220 °C, geschlossener Zug**

Dauer der Anbackphase: **12 bis 15 Minuten**

Woran ist zu erkennen, dass die Anbackphase abgeschlossen ist?

Die Masse hat eine hellbraune, dünne Kruste.

Arbeitsschritt nach dem Anbacken: **Mit einem Messer die angebackenen Kuchen in der Mitte der Länge nach einschneiden.**

Ausbacken bei: **180 °C, offener Zug**



4 Nennen Sie die hauptsächlichen Gebäckfehler bzw. Ursachen bei Kuchen aus Sandmasse:

Gebäckfehler	Ursachen
<ul style="list-style-type: none"> zu kleines Volumen der Kuchen geringe Lockerung der Kuchen 	<ul style="list-style-type: none"> Masse zu wenig schaumig gerührt zu wenig Backpulver in der Sandmasse
<ul style="list-style-type: none"> zusammengefallene Kuchen speckige Kuchen Wasserstreifen im unteren Drittel des Kuchens 	<ul style="list-style-type: none"> zu viel Backpulver in der Sandmasse zu kurze Backzeit
<ul style="list-style-type: none"> breit gelaufene flache Oberfläche der Kuchen 	<ul style="list-style-type: none"> Es wurde zu warmes und somit zu weiches Fett verarbeitet, sodass die Sandmasse beim Rühren zu schaumig wurde. Die Sandmasse wurde zu schaumig gerührt.

Brandmasse: Gebäcke und Lockerung

Beim Kundengespräch nennen und erklären Sie verschiedene Brandmassegebäcke. Sie erläutern auch die Lockerung und die daraus entstehenden Qualitätsmerkmale der Gebäcke.

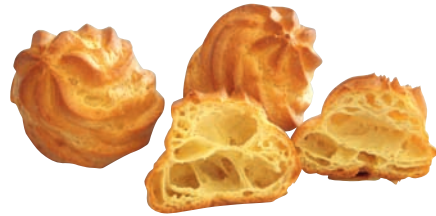
- 1 Erklären Sie die Lockerung der Brandmassegebäcke beim Backen, indem Sie den Text ergänzen. Der besonders hohe Wasseranteil der Brandmasse **verdampft** beim Backen. Der **Wasserdampf** dehnt sich sehr stark aus. Die **feuchte** Oberfläche der Brandmassestücke gibt dem Gasdruck von innen nach, sodass ein großes **Volumen** und im Inneren große **Hohlräume** entstehen. Erst wenn durch die Backhitze eine stabile **Kruste** entstanden ist, sind die Volumenentwicklung und die Lockerung abgeschlossen. Die Lockerung der Brandmassegebäcke erfolgt also durch **Wasserdampf**, eine **physikalische** Lockerungsart.

- 2 Geben Sie die Qualitätsmerkmale der Brandmassegebäcke an.

Gebäckkruste: **stabil und trocken**

Gebäckinneres: **große Hohlräume mit weichen**

Porenwänden



- 3 Benennen Sie die Brandmassegebäcke auf folgenden Abbildungen und beschreiben Sie, womit sie gefüllt und die Deckel bzw. Oberflächen bestaubt oder überzogen werden.

			
Gebäcke	Windbeutel	Sahnekirschring	Flockensahnetorte
gefüllt mit	Schlagsahne auch mit Früchten	Schlagsahne, Sauerkirschen	Schlagsahne, Preiselbeeren
Oberfläche	Puderzucker	Fondant	Streuselboden
			
Gebäcke	Eclairs (Liebesknochen)	Mokkaeclairs	Spritzkuchen (Strauben)
gefüllt mit	Vanillecreme	Mokkasahne	ohne Füllung
Oberfläche	Fettglasur/ Kuvertüre	Mokkafondant	Fondant

Obsttorten und Obstdesserts, Geleeguss

Im Sommer sind bei den Kunden vor allem Obsttorten, Obstschnitten und Obsttorteletts beliebt. Damit der neue Auszubildende ihre Herstellung kennenlernt, beschreiben Sie ihm die einzelnen Herstellungsschritte.

- 1 Beschreiben Sie anhand der Abbildung den Aufbau von Obsttorten und Obstschnitten.



Dünner Mürbeteigboden
mit Konfitüre bestrichen



Halben Tortenboden auf
den Mürbeteigboden
legen



Tortenboden mit Vanille-
creme oder Konfitüre
bestreichen



Tortenoberfläche dicht
mit Obst belegen



Obst gut mit Geleeguss
abdecken



Tortenrand mit Vanille-
creme oder Konfitüre
einstreichen



Geröstete, gehobelte
Mandeln an den Obst-
tortenrand drücken

- 2 Kreuzen Sie den Satz an, der den Geleeguss erklärt.

- ☐ Geleeguss ist Wasser mit etwas Zucker, das mit aufgelöster Gelatine beim Erkalten gebunden wird.
- ☐ Geleeguss ist Wasser, das beim Erhitzen auf 90 °C mit Stärke gebunden wird.
- ☒ Geleeguss ist Wasser mit etwas Zucker, das durch Aufkochen mit verschiedenen Bindemitteln beim Abkühlen gebunden wird.
- ☐ Geleeguss ist Fruchtsaft, der durch die Früchte nach dem Auftragen auf das Obst gebunden wird.

- 3 Warum müssen die Früchte völlig mit Geleeguss bedeckt sein?

Das Obst glänzt und behält das frische Aussehen, weil es nicht austrocknet.

- 4 Unterstreichen oder markieren Sie die geeigneten Bindemittel, die in das Geleepulver für Geleeguss gemischt werden.

Johannisbrotkernmehl, Gelatine, Stärke, Agar-Agar, Alginate, Cremepulver, Lezithin, quellfähiges Eiweiß, Guarkernmehl, Zitronensäure, Lebensmittelfarbe, Glycerin, Mineralstoffe, Carrageen, Kleber, Vielfachzucker

Name:

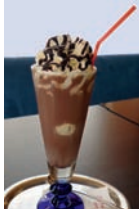
Klasse:

Datum:

Milchgetränke und Erfrischungsgetränke

In der Sommerzeit sind in Ihrem Bäckerei-Café Milchgetränke und Erfrischungsgetränke besonders beliebt. Sie sollen am Büfett verschiedene Milchgetränke herrichten und die Erfrischungsgetränke unterscheiden.

- 1 Ordnen Sie die nachfolgenden Stichworte den passenden Milchgetränken in der richtigen Reihenfolge zu, von der Zubereitung bis zum Servieren.



große Tasse für 200 ml – Milch erhitzen – gekühltes hohes Glas – Trinkhalm – ca. 15 g Schokoladenpulver – kalte Trinkschokolade – Schlagsahnehaube – Schlagsahnehaube – zwei Kugeln Vanilleeis – kleiner Löffel – Schokoladenspäne – 30 g Schokoladenkuvertüre – Schokosoße oder Schokoladenspäne – langstieliger Eislöffel



Eisschokolade	Trinkschokolade (heiße Schokolade)
1. <u>gekühltes hohes Glas</u>	1. <u>große Tasse für 200 ml</u>
2. <u>zwei Kugeln Vanilleeis</u>	2. <u>Milch erhitzen</u>
3. <u>kalte Trinkschokolade</u>	3. <u>ca. 15g Schokoladenpulver</u> oder
4. <u>Schlagsahnehaube</u>	<u>30g Schokoladenkuvertüre</u>
5. <u>Schokosoße oder Schokoladenspäne</u>	4. <u>Schlagsahnehaube</u>
6. <u>Trinkhalm</u>	5. <u>Schokoladenspäne</u>
7. <u>langstieliger Eislöffel</u>	6. <u>kleiner Löffel</u>

- 2 Vervollständigen Sie die Rezeptur einer Erdbeermilch und beschreiben Sie die Herstellung dieses Milchmixgetränks.



Rezeptur	Herstellung
200 g <u>Milch</u>	• <u>Die Erdbeeren mit Zitronensaft fein pürieren.</u>
160 g <u>Erdbeeren</u>	
ein Spritzer <u>Zitronensaft</u>	
Milchmixgetränke können auch mit anderen Früchten hergestellt werden, z. B. mit <u>Bananen</u> .	• <u>Die Milch dazugeben und die Zutaten mixen.</u>

- 3 Benennen Sie die Erfrischungsgetränke mit Früchten und tragen Sie den Fruchtsaftgehalt entsprechend den Bestimmungen der Leitsätze ein.

Fruchtsaft	Fruchtnektar	Fruchtsaftgetränk
		
Fruchtsaftgehalt: 100 %	Fruchtsaftgehalt: 25 bis 50 %	Fruchtsaftgehalt: 6 bis 30 %

Name:

Klasse:

Datum:

Salate

Unter dem Motto „Erfrischende Sommersalate“ soll im Café Ihrer Bäckerei eine Aktion stattfinden. Mit Ihren Kollegen planen Sie hierfür passende Salatteller und richten diese her.

- 1 Geben Sie Beispiele bekannter Salate an, die im Café serviert werden.

Namenbeispiele für bunte Salatteller	Salatteller mit speziellen geschmackgebenden Zutaten	Namen für Salate aus einem Gemüse, meist als Beilage zu Speisen
<ul style="list-style-type: none"> gemischter Salat italienischer Salat griechischer Salat Rohkostsalat 	Salate mit <ul style="list-style-type: none"> Putenstreifen Schinken Meeresfrüchten Käse 	<ul style="list-style-type: none"> Tomatensalat Gurkensalat Blattsalat Kartoffelsalat

- 2 Benennen Sie die Salatsoße, die sich zum Marinieren für alle Salate eignet, und geben Sie die Zutaten an, aus denen sie hergestellt wird.

Name der Salatsoße: Essig-Öl-Salatsoße

Fachausdruck: Vinaigrette

Rezept: 1 Teil Essig

Zutaten zum Abschmecken: Salz, Pfeffer,

2 Teile Salatöl

Salatkräuter, Zucker

Dressings enthalten zusätzlich noch eine geschmackbestimmende Hauptzutat, z. B.

Joghurt, Quark, Sahne, Mayonnaise.

- 3 Beschreiben Sie die Grundsätze bei der Zubereitung und beim Anrichten von Salattellern. Voraussetzung für gute Qualität der Salate:

Nur frische Salate und Gemüse verwenden.

Auswahl der Salatzutaten für geschmackliche und farbliche Abwechslung:

Verschiedene Salate und Gemüse verwenden.

Fachbegriff für das Vermischen der Salate mit Salatsoße: Marinieren



- 4 Lösen Sie das Kreuzworträtsel (Ä = Ä, Ö = Ö, Ü = Ü, ß = SS).

Wird meist in Scheiben als Beigabe zu Salaten in einem Körbchen serviert.

- Sie werden in Salatsoßen zur Geschmacksverbesserung gegeben.
- So werden Salate serviert, damit sie am besten schmecken.
- Das Einlegen und Wenden der Salatzutaten in Salatsoße heißt ...
- Sie werden vor dem Servieren über den Salat gegeben.
- Speiseöl mit Eigelb schaumig gerührt und mit Essig abgeschmeckt ist
- Intensiv schmeckende Salatzutat in Scheiben oder Würfel geschnitten:
- Schnittlauch, Petersilie, Dill, Borretsch, Zitronenmelisse, Kerbel u. a. sind
- Gesunde Inhaltsstoffe der Salatbestandteile für die ausgewogene Ernährung.
- Diese gesunden Inhaltsstoffe sind wasserlöslich oder fettlöslich.



Name:

Klasse:

Datum: