

1. Rezeptverzeichnis	4	Methodenkarte Tischdecken	67
2. Abkürzungen	4	Tischdecken für ein mehrgängiges Menü	68
3. Vorüberlegungen	5	Thementisch	69
4. Planung	8	Methodenkarte Aufbau eines Buffets	70
Zeitliche Planung der Unterrichtsstunde	8	6.4 Anrichten und Garnieren	71
Plakat und Wortkarten	9	Anrichten von Speisen	71
Tätigkeitsbericht erstellen	10	Garnieren von Speisen	72
5. Methodenkarten	12	7. Ernährung	73
Texte verstehen	12	7.1 Gesunde Ernährung	74
Plakat erstellen	13	Puzzle „Regeln für eine gesunde Ernährung“	74
Referat/Vortrag halten	14	Ernährungsprotokoll	75
Mindmap erstellen	15	Ernährungspyramide	76
Deckblatt am PC erstellen	16	10 Regeln der DGE	76
Rezept am PC schreiben	17	Gesunde Ernährung mit der Ernährungspyramide	77
Menükarte am PC schreiben	18	Kontrolliere dein Wissen!	78
Kostenkalkulation am PC erstellen	19	7.2 Mediterrane Ernährung	80
Internetrecherche durchführen	20	Mediterrane Länder	80
PowerPoint-Präsentation erstellen	21	Infokarten	81
6. Grundlegende Arbeitstechniken in der Küche	22	Puzzle „Mediterrane Ernährung ist gesund!“	83
6.1 Garverfahren	23	Mediterrane Küche	85
Memory®	23	Projekt: Mediterrane Küche	86
Klammerkarten	24	7.3 Produkte der Lebensmittelindustrie	87
Vergleich: Garverfahren auf dem Herd	26	Puzzle „Produkte der Lebensmittelindustrie“	87
Vergleich: Garverfahren im Backofen	27	Zuordnungsspiele	89
Garmachungsart: Schmoren	28	Infokarten mit Arbeitsblatt	90
Garmachungsart: Druckgaren	29	Plakat	92
Garmachungsart: Braten im Ofen	30	Gesundes Fast Food	94
Garmachungsart: Grillen	31	Wir vergleichen Convenience-Produkte	95
Quiz Garverfahren	32	7.4 Kostformen	96
6.2 Grundrezepte	33	Fragekarten „Kostformen“	96
3er-Memory® „Grundrezepte“	33	Infokarten mit Arbeitsblatt	97
Cremesuppe	34	Fragekarten „Rezepte“	98
Spätzle	36	7.5 Ernährungsprobleme	102
Kartoffelpüree	38	Fragekarten	102
Semmelknödel	40	Body-Mass-Index-Scheibe	103
Gekochte Salate	42	Infokarten mit Arbeitsblatt	104
Fleischteig	44	Plakat	107
Pfannkuchenteig	46	8. Gefährdung durch Lebensmittel	109
Quark-Öl-Teig	48	Puzzle „Gefährdung durch Lebensmittel“	110
Biskuitteig	50	Infokarten mit Fragekarten und Arbeitsblatt	111
Mürbteig	52	Plakat	116
Hefeteig	54	Gefährdung durch Schimmel	117
Strudelteig	56	Gefährdung durch Salmonellen	118
Brandteig	58		
Einfache Creme	60		
Verarbeitung von Gelatine	62		
Projekt: Wir stellen ein festliches Menü her	65		
6.3 Tischdecken	67		