

# Inhaltsverzeichnis

## **Speisen fachgerecht zubereiten**

Vorwort .....	5
Einleitung .....	8
Übersicht über die Stationen .....	10
Übersicht Niveaustufen .....	11
Zirkelpass .....	12
Lernzirkel .....	14
Station a: Spezifische Verarbeitungsformen .....	14
Station b: Putzen, schälen, pellen ... .....	33
Station c: Rezepte verstehen, kein Problem! .....	44
Station d: Lebensmittel haltbar machen .....	62
Pausenstation .....	75
Station e: In mundgerechte Stücke, bitte! .....	82
Station f: Arbeitsgeräte kennenlernen .....	97
Station g: Kochen, dünsten, garen .....	110
Station h: Süßes und Herhaftes backen .....	127
Station i: Vorgefertigte Lebensmittel .....	142
Abschlussstation .....	155
Lösungsteil .....	158
Station a: Spezifische Verarbeitungsformen .....	159
Station b: Putzen, schälen, pellen ... .....	177
Station c: Rezepte verstehen, kein Problem! .....	188
Station d: Lebensmittel haltbar machen .....	202
Pausenstation .....	212
Station e: In mundgerechte Stücke, bitte! .....	217
Station f: Arbeitsgeräte kennenlernen .....	229
Station g: Kochen, dünsten, garen .....	241
Station h: Süßes und Herhaftes backen .....	253
Station i: Vorgefertigte Lebensmittel .....	267
Glossar .....	279
Materialpool .....	288
Literaturverzeichnis/Abbildungsverzeichnis .....	306