

Arbeitsblätter Gastgewerbe

Fachstufe 1

Fachkraft im Gastgewerbe

Restaurantfachmann/-frau

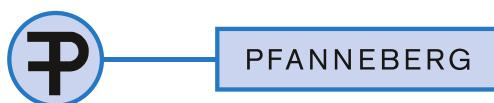
Hotelfachmann/-frau

Hotelkaufmann/-frau

Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Lernsituationen zu den Lernfeldern

- ▶ **Beratung und Verkauf im Restaurant**
- ▶ **Marketing**
- ▶ **Wirtschaftsdienst**
- ▶ **Warenwirtschaft**



AUTOREN

Wolfgang Bruse

Gabriele Heuermann

Harald Meier

Markus Schröer

ARBEITSKREISLEITUNG

Gabriele Heuermann

VERLAGSLEKTORAT

Benno Buir

BILDBEARBEITUNG

Verlag Europa-Lehrmittel, 73760 Ostfildern

1. Auflage 2010, Nachdruck 2022

Druck 5 4 3 2

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

ISBN 978-3-8057-0554-7

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

© 2010 by Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG, 42781 Haan
www.pfanneberg.de

Umschlaggestaltung: Punkt für Punkt GmbH, 40549 Düsseldorf

Satz: Satz+Layout Werkstatt Kluth GmbH, 50374 Erftstadt

Druck: RCOM Print GmbH, 97222 Rimpar

VORWORT

Mit den „Arbeitsblättern für das Gastgewerbe – Fachstufe 1“ liegt der zweite Band von **Arbeitsmaterialien für den handlungs- und lernfeldorientierten Unterricht** im Fachbereich Gastgewerbe vor.

Anhand von **Lernsituationen zu den Lernfeldern**

- Beratung und Verkauf im Restaurant
- Marketing
- Wirtschaftsdienst
- Warenwirtschaft

werden die inhaltlichen Schwerpunkte der gemeinsamen **Grundstufe der gastgewerblichen Ausbildungsberufe**

- Fachkraft im Gastgewerbe
- Restaurantfachmann/-frau
- Hotelfachmann/-frau
- Hotelkaufmann/-frau und
- Fachmann/-frau für Systemgastronomie

behandelt. Insbesondere das Thema „**Beratung und Verkauf**“ bietet vielfältige Übungsmöglichkeiten. Die Arbeitsabläufe werden für die Auszubildenden transparent und sie können sie praxisgerecht vertiefen.

In allen Aufgaben werden realistische berufliche Situationen zur Grundlage genommen. Lerninhalte werden übersichtlich zusammengeführt, um als zukünftige Arbeitsgrundlage strukturiert den handlungsorientierten Unterricht zu unterstützen. **Weiterführende Aufgaben in verschiedenen Schwierigkeitsstufen** geben Anregungen für eine erweiterte Sicht auf Probleme des Alltags in der Gastronomie und regen zum Nachdenken über komplexere Situationen an.

Jede größere Lerneinheit schließt, soweit möglich, mit **Multiple-Choice-Fragen** im Stil der Abschlussprüfung ab oder es gibt eine komplexe Aufgabe. Einfache **Berechnungen** sind in die Aufgabenstellungen integriert, wo es thematisch sinnvoll ist. Die Lehrerausgabe enthält im Anhang ausführliche **Musterlösungen** für die weiterführenden Aufgaben.

Die „**Arbeitsblätter für das Gastgewerbe**“ können vielseitig eingesetzt werden:

- zur Wiederholung und Festigung des Lernstoffs sowie
- im Teilzeit- und Blockunterricht oder
- zur Prüfungsvorbereitung
- zum Selbststudium

Niemand ist perfekt: Für konstruktive Kritik, Anregungen und Wünsche sind Autoren und Verlag dankbar. Wir wünschen allen Nutzern viel Erfolg bei der Arbeit mit den Arbeitsblättern!

Im Frühjahr 2010

Autoren und Verlag

INHALTSVERZEICHNIS

Beratung und Verkauf im Restaurant

Lernsituation: Erstellen einer neuen Speisekarte für das Restaurant	9
Lernsituation: Warenerkennung	33
Lernsituation: Gestalten der neuen Speisekarte für das Restaurant	49
Lernsituation: Zusammenstellung von Menüvorschlägen mit Weinempfehlungen	57
Lernsituation: Planung und Durchführung einer Verkaufsschulung	62
Lernsituation: Vorbereitung der Schulung „Deutscher Wein“	99
Lernsituation: Entwurf der Getränke-Sonderkarte für den Silvesterball	106
Lernsituation: Anschaffung und Bestückung eines Digestifwagens	111
Prüfungsaufgaben Getränkeservice	121

Marketing

Lernsituation: Eingehen auf spezielle Gästewünsche und -bedürfnisse	123
Lernsituation: Weinoffensive im Hotel Europa	126
Prüfungsaufgabe Marketing	141
Sudoku	142

Wirtschaftsdienst

Lernsituation: Neue Tischwäsche für das Restaurant „Paris“ auswählen	143
Lernsituation: Aufstellen eines Reinigungsplanes für das Restaurant	146
Sudoku	154
Prüfungsaufgaben Wirtschaftsdienst	155

Warenwirtschaft

Lernsituation: Einkaufsplanung	157
Lernsituation: Warenbeschaffung	161
Lernsituation: Lieferungsüberwachung	169
Prüfungsfragen Warenwirtschaft	175
Prüfungsfragen (Fachrechnen) Warenwirtschaft	179

Sudokus

Sudokus	181
---------------	-----

Herzlich willkommen im

Hotel Europa



Unter den Linden 1-10 · 10200 Berlin

Tel.: 030/453654 · Fax: 030/453455 · E-Mail: info@hotel-europa.de

Wir bieten Ihnen

180 Zimmer und Suiten in erstklassiger Ausstattung:

- 1 Luxussuite** mit 140 m², die über 2 Schlafzimmer, 2 luxuriöse Badezimmer (Whirlpool), Wohnzimmer, Speisezimmer für 12 Personen, Kochnische und Terrasse verfügt.
- 3 Seniorsuiten** mit 80 m², die über 2 Schlafzimmer, 2 luxuriöse Badezimmer (Whirlpool), Wohnzimmer und großen Balkon verfügt.
- 3 Juniorsuiten** mit 60 m², Schlafzimmer, luxuriösem Badezimmer (Whirlpool), Wohnzimmer und großem Balkon.
- 173 Zimmer**, die als Einzelzimmer (französisches Bett), Doppelzimmer oder Twin-Zimmer zur Verfügung stehen. Auf Wunsch bieten wir Ihnen alle Zimmerkategorien als Nichtraucherzimmer an. 45 Zimmer verfügen über einen Balkon zum Park.

Alle Zimmer sind mit Badezimmer (Dusche und/oder Badewanne, Waschbecken, Kosmetikspiegel, Fön, Toilette und Bidet), Kabelfernsehen, Internetanschluss, Videoanlage und Minibar ausgestattet.

Unseren Gästen steht weiterhin zur Verfügung:

Kostenfrei: Tiefgarage, 24-Stunden-Roomservice, Sauna, Fitnessraum.

Außerdem: Kosmetikstudio, edle Modeboutique, Mietwagenservice, Kartenvorverkauf für Oper, Theater, Konzerte und Kabarett

Gastronomie der Spitzenklasse:

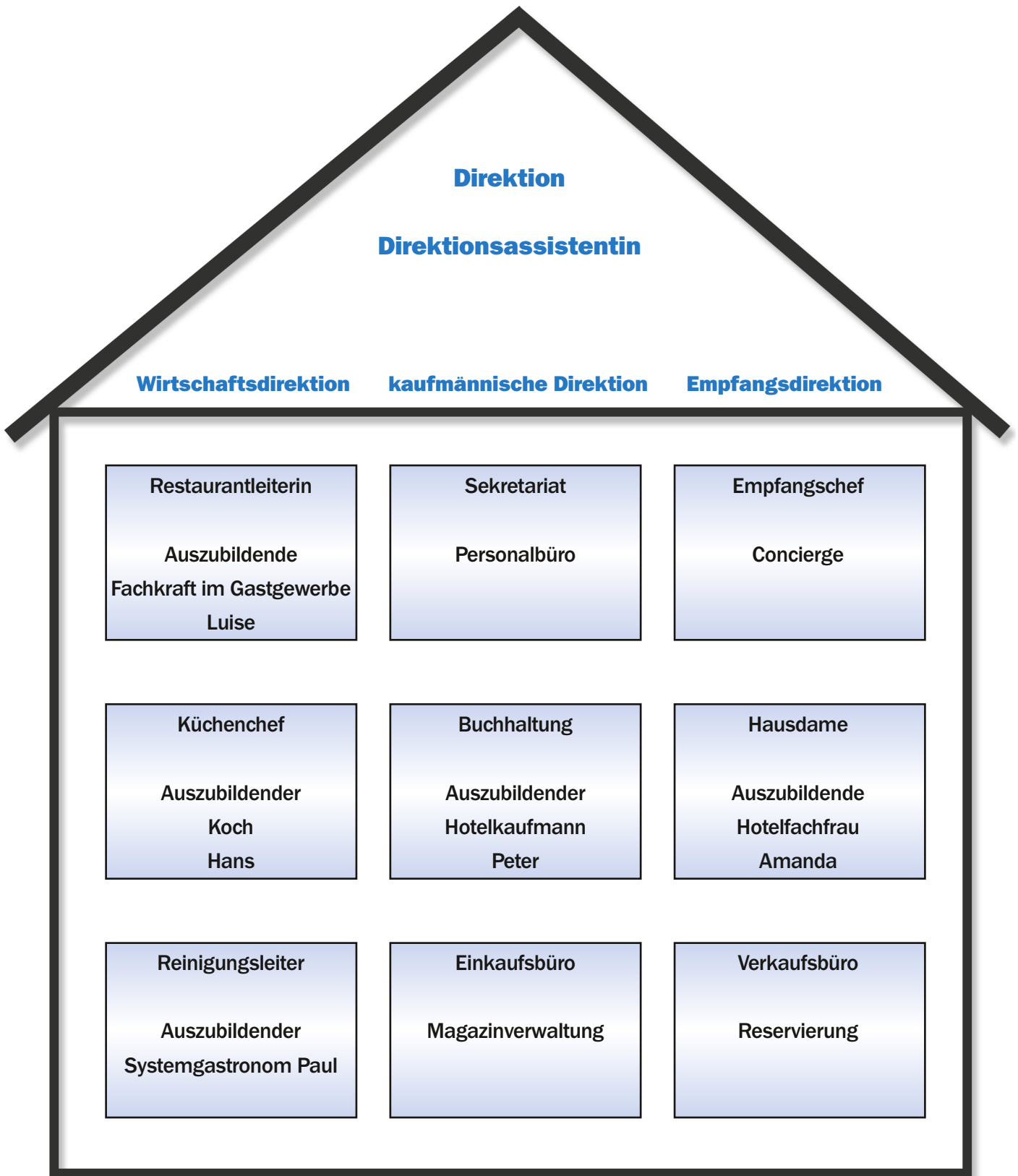
- Restaurant „Paris“**, in dem Sie sich mit exzellenter französischer Küche à la carte verwöhnen lassen können. Neben einer großen Karte bieten wir Ihnen Menüs, die Ihnen unser Küchenchef auch gerne individuell zusammenstellt. Unser Sommelier berät Sie gerne zu den Weinen unserer ausführlichen Weinkarte und zu unserer Auswahl an Spirituosen.
- Café-Restaurant „Wien“**, in dem Sie aus einer Karte mit internationalen Gerichten wählen oder sich auch von verführerischen Brunch-, Lunch-, Kuchen- und Dinnerbuffets bedienen können.
- Bar-Lounge „Prag“**, in der Sie sich mit edlen Spirituosen, raffinierten Cocktails (auch ohne Alkohol) und ausgewählten Kaffee- und Teespezialitäten verwöhnen lassen können. Kleinere Snacks bieten wir Ihnen hier bis in die frühen Morgenstunden an.

Ausrichtung Ihrer privaten und geschäftlichen Veranstaltungen:

Banketträume Hamburg, München, Dresden in verschiedenen Größen von 20 bis 80 Personen
Festsaal Berlin bis 120 Personen (teilbar in 3 Räume)

Wir beraten Sie gerne über die Veranstaltungsmöglichkeiten in unserem Hause. Unsere Bankettmappe hilft Ihnen bei der Auswahl von Menüs, Tagungsräumen, Tischordnungen und Tagungstechnik.

Unsere Mitarbeiter stellen sich vor:



Die Auszubildenden rotieren gemäß ihres Ausbildungsrahmenplans durch die Abteilungen des Hauses.

Situation

Das Restaurant „Paris“ soll eine neue Speisekarte erhalten. Es sollen vor allem klassische Speisen angeboten werden, die nach den Maßgaben der modernen Speisekunde überarbeitet worden sind. Luise und Hans sollen Vorschläge erarbeiten, die in der neuen Karte eingesetzt werden können.

Aufgabe 1a:

Hans und Luise orientieren sich an der existierenden Karte und stellen zunächst klassische kalte Vorspeisen zusammen. Hans bittet Luise jeweils gastgerechte Beschreibungen der Gerichte zu ergänzen, damit die Servicemitarbeiter in der Küche nicht immer nachfragen müssen, wenn Gäste eine Erläuterung des Gerichtes erwarten.

Ergänzen Sie die folgende Zusammenstellung mit Hilfe Ihres Fachbuches:

Rehpastete an Cumberlandsauce, Salatbukett in Balsamico-Vinaigrette	_____
Terrine von Lachs und Zander, mit Salat von grünem Spargel	_____
_____	Dünne Scheiben vom rohen Rinderfilet; meist mit etwas Salat, Vinaigrette; oft mit gehobeltem Parmesan
Sülze von Edelfischen und Krebsen, kleiner Salat in Joghurtdressing	_____
_____	Dünne Scheiben von gegartem Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern
Geräucherter Heilbutt mit Sahnemeerrettich	_____
_____	Lachsseiten mit Salz, Zucker und Aromaten gebeizt; mit einer Sauce aus Senf, Honig, Öl, Eigelb und Dill
Tatar, zubereitet am Tisch des Gastes	_____
_____	Salat aus blanchierten Selleriestreifen und Äpfeln in Mayonnaisesauce, garniert mit Walnüssen
Roastbeef mit Remouladensauce, Kopfsalat in Frenchdressing, Brot und Butter	_____
_____	Nordseekrabben in Cocktailsauce (Mayonnaise, Ketchup, Meerrettich, Orangensaft, Cognac) in der Cocktailschale angerichtet; Brot und Butter à part

Note:

Datum:

© 2010 by

PFANNEBERG



Klasse:

Name:

Aufgabe 1b:

Luise überlegt, nicht nur eine Liste der klassischen Vorspeisen zusammenzustellen, sie möchte überhaupt Ideen mit Schulfreunden und Kollegen austauschen, um für die neue Karte einen Pool von Möglichkeiten zur Verfügung zu haben.

Erstellen Sie mit Ihren Kollegen eine solche Übersicht:

K A L T E	aus Fisch und Meeres- früchten	kartengerechte Beispiele:		Jah- res- zeit	Kü- chen- art	
		geräucherte Forellenfilets, Meerrettichsahne, Brot & Butter				
		Sülze von Edelfischen, Safranmayonnaise, Salatbukett				
V O R S P E I S E N	aus Schlacht- fleisch, Geflü- gel, Wild	Roastbeef mit Remouladensauce, Feldsalat				
		Hasenterrine mit Cumberland sauce, Ruccolasalat				
N	aus Gemüse, vegetarisch	Artischockenböden gefüllt mit Champignonsalat				
		Mousse von dreierlei Paprika an Salatbukett				

Aufgabe 1c:

Versuchen Sie Ihre Vorschläge zum einen mit der zugehörigen Jahreszeit (Saison Frühling F, Sommer S, Herbst H, Winter W oder ganzjährig G) zu kennzeichnen, zum anderen markieren Sie die Zugehörigkeit des Gerichtes zur A feinen Küche und B bürgerlichen Küche.

Aufgabe 2a:

Nachdem geeignete Vorspeisen gefunden sind, wenden Hans und Luise sich den Suppen zu. Da Luise über die Herstellung und Benennung von Suppen keine Kenntnisse besitzt, legt Hans ihr einen Infotext aus der Schule vor – leider war er nicht sehr sorgfältig bei der Aufbewahrung seiner Unterlagen und durch Kaffeeflecken sind einige Worte unkenntlich geworden. Ergänzen Sie die fehlenden Worte:

Abschnitten und Knochen	bindet die Brühe	das Gemüse	doppelte Kraftbrühe	Fleischabschnitte
Gemüse, Kräutern und Gewürzen	Gemüsekremsuppen	gerösteten	Hülsenfrüchte oder Kartoffeln	
Klärfleisch	Klärfleisch und Wurzelgemüse	Klärung der Suppe	Knochen und Wurzelgemüse	
kräftige, intensiv	nicht mehr kochen	Rindfleisch	Roux	weniger oder gar kein Wurzelgemüse

Klare Suppen können aus Schlachtfleisch, Geflügel, Wild, Wildgeflügel oder Gemüse hergestellt werden. Zunächst muss hierfür eine Grundbrühe aus _____ des jeweiligen Rohstoffes hergestellt werden, die gemeinsam mit _____ ausgekocht werden. Aus der Grundbrühe, die in der Regel auf der Speisekarte so nicht angeboten wird, wird mit Hilfe von _____, Eiklar, _____ und Eis eine klare Kraftbrühe (Consommé), eine _____ (Consommé double) oder eine Essenz hergestellt. _____ intensivieren den Geschmack (– bei doppelter Kraftbrühe mit der doppelten Menge –), Eiklar und Fleischeiweiß bewirken die _____. Ist die Brühe, Kraftbrühe etc. nicht näher bezeichnet, handelt es sich immer um eine Zubereitung aus _____ – andere Rohstoffe müssen im Namen angegeben werden (z. B. Wildkraftbrühe).

Gebundene Suppen bestehen ebenfalls überwiegend aus einer Geschmack- und Namen gebenden Brühe, die auf verschiedene Arten weiter verarbeitet und dabei gebunden wird. Kremsuppen werden mit einer _____ gebunden, d. h. Butter, Wurzelgemüse und Mehl werden erhitzt und später mit der jeweiligen Brühe aufgefüllt und gekocht. Das Mehl _____, sodass eine sämige Suppe entsteht, die mit Sahne und Butterflöckchen verfeinert wird. _____ werden auch auf diese Art und Weise hergestellt, indem zu dem beschriebenen Ansatz _____ zugegeben, mitgekocht und später passiert wird.

Legierte Suppen werden zunächst wie Kremsuppen hergestellt – zur Vollendung jedoch mit einer Liaison (Eigelb und Sahne, verquirlt) gebunden, sodass _____ Mehl verwendet wird. Nach der Bindung mit der Liaison darf die Suppe _____, da sonst das Eigelb gerinnen würde.

Braune Suppen werden mit einem _____ Ansatz hergestellt, für den _____, _____ geröstet, mit Mehl bestäubt und mit Tomatenmark glasiert werden. Mit der passenden Grundbrühe aufgegossen ergeben sich besonders _____ schmeckende Suppen, wie z. B. Ochsenchwanzsuppe.

Püreesuppen werden überwiegend durch das Pürieren der wertgebenden Zutaten hergestellt. Häufig enthalten sie Gemüse, _____, sie können aber auch durch Mitgaren von Reis, durch Mehl oder mit Brot gebunden werden.

Note:

Datum:

PFANNEBERG



Klasse:

Name:

Name: _____

Klasse: _____



© 2010 by P FANNBERG

Datum: _____

Note: _____

Aufgabe 2b:

Luise sammelt auch für die Suppen mit ihren Freunden und Kollegen Beispiele in einer Übersicht um später auch für wechselnde Karten und Menüs eine Auswahl zu haben:

Art	mögliche Einlagen	Beispiele
<div style="border: 1px solid blue; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> Klare Suppen </div>	Verschiedene Klößchen (Fleisch, Fisch, Leber, Grieß, Mark u.Ä.) Verschiedene Nocken (Käse, Butter, Quark u.Ä.) Eierstich, Crêpesstreifen Teigwaren, Reis, Kräuter Gemüse	Rinderkraftbrühe Dubarry (Blumenkohl, Eierstich, Reis) _____ _____ _____ _____ _____
<div style="border: 1px solid blue; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> Gebundene Suppen </div>	Rahm-/Samtsuppen Gemüse-/Pilzstreifen und -würfel, Reis Teigwaren, Croûtons Gemüsesuppen Gemüse, Reis, Kräuter Teigwaren, Croûtons Püreesuppen Croûtons, Speckwürfel Gemüsestreifen/-würfel Reis, Kräuter Dunkle gebundene Suppen Fleischstreifen/-würfel Gemüsewürfel, Alkoholika	Champignoncremesuppe _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____
	Nationalsuppen	_____ _____ _____ _____
	Regionalsuppen Exotische Suppen Eintopfgerichte	schwäbische Brotsuppe _____ _____ _____ Pichelsteiner _____ _____ Irish Stew _____ _____
<div style="border: 1px solid blue; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> Spezialsuppen </div>		

S
U
P
P
E
N

Aufgabe 2c:

Hans findet, dass klare Suppen immer eine adäquate Einlage benötigen. Er entdeckt im Buch eine Übersicht und bemerkt, dass es viele Fachbegriffe und Garnituren gibt. Er möchte auch für diese ein Infoblatt gestalten, das allen Mitarbeitern zugänglich gemacht werden soll.

Ergänzen Sie die folgende Liste:

Deutsche Bezeichnung	Französische Bezeichnung	Beschreibung
	Célestine	
Eierstich		Eigelb mit Sahne und Gewürzen im Wasserbad gestockt, Würfel oder Rauten
		Kleine Brandteigkrapfen, gebacken
	Quenelles	
Gemüstreifen		
	Brunoise	
		In Butter geröstete Weißbrotwürfel
	Paysanne	
Eieinlauf		

Aufgabe 2d:

Suchen Sie in Ihrem Fachbuch und anderen geeigneten Büchern nach Garnituren für klare Suppen und versuchen Sie diese gastgerecht zu erklären.

Note:

Datum:

© 2010 by

PFANNEBERG



Klasse:

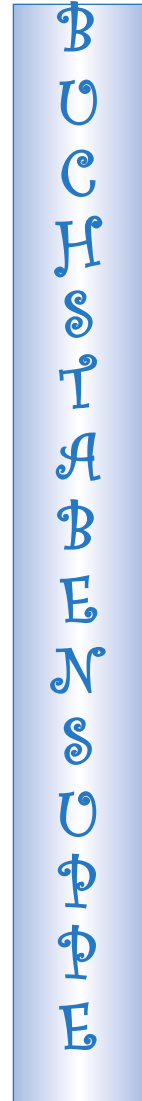
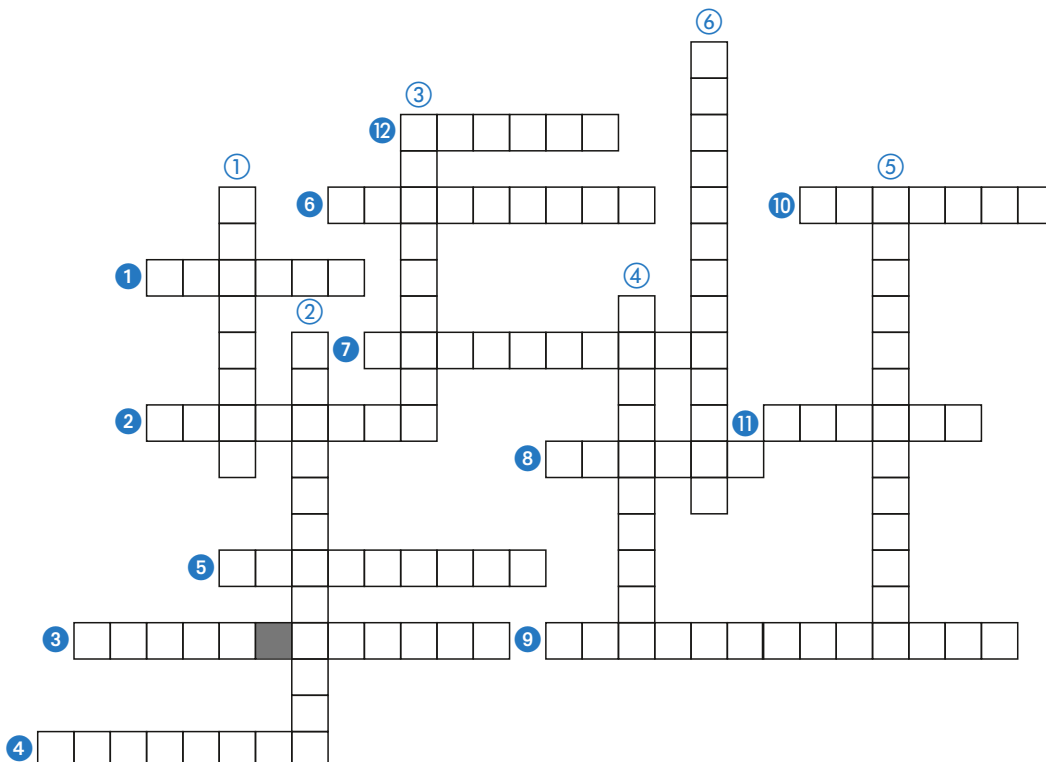
Name:

Aufgabe 2e:**senkrecht:**

- ① Wenn Bauern eine Suppe mit viel Gemüse machen, schneiden sie selbiges so.
- ② Geschrumpfte Beutel mit viel Wind drin.
- ③ Dieses Fräulein aß immer so gerne Kräutercrêpes in feinen Streifen.
- ④ Kohlsuppe mit Rote Bete und Sauerrahm aus dem eisigen Nordosten.
- ⑤ Aus dem französischen Fischernetz auf den fein gedeckten Tisch.
- ⑥ Das gibt Kraft: Deutsches Schwerarbeiteressen in supziger Form.

waagrecht:

- ① Königliche Suppeneinlage!
- ② Fachbegriff für durchsichtige, kraftvolle Suppe.
- ③ Englische Variante von 2 waagrecht – aus ursprünglichem Fliegenverscheucher.
- ④ Die schmecken auch auf dem Salat! Weißbrot in seiner leckersten Form.
- ⑤ Aus Grieß, Leber, Fleisch oder Fisch – mit Löffel abgedreht oder gerollt.
- ⑥ Damit werden Suppen wie 2 waagrecht angereichert – geschnitten wie 3 senkrecht.
- ⑦ Italienischer Bruder von 6 senkrecht mit Einlage aus 1 senkrecht und mehr.
- ⑧ Anderer Ausdruck für 5 waagrecht – vor allem in Österreich.
- ⑨ Die dürfen in Europa nicht mehr aus dem Meer in den Topf – Mockturtle heißt der Ersatz.
- ⑩ Diese Dame war eine königliche Maitresse, zu deren Ehren eine Suppe mit schnödem Kohl kreiert wurde!
- ⑪ Reichert man 2 waagrecht mit Tomaten und gackerndem Hühnchen an, heißt diese Garnitur so!
- ⑫ Grundlage für Fräuleins Freuden in 3 senkrecht.



Name: _____

Klasse: _____



PFANNEBERG

© 2010 by

Datum: _____

Note: _____

Aufgabe 3a:

Nachdem kalte Vorspeisen und Suppen zusammengestellt sind, überlegen Hans und Luise gemeinsam, welche warmen Vorspeisen (auch Zwischengerichte) möglich sind. Hans meint, dass es sich im Wesentlichen um kleinere Hauptgerichte handelt. Luise widerspricht ihm: Sie meint, dass es sich nicht nur um „kleine Hauptgerichte“ handelt, sondern dass bestimmte Voraussetzungen für warme Vorspeisen gelten. Helfen Sie Luise bei ihrer Argumentation!

Warme Vorspeisen ...

- können eine Kombination von warmen Hauptkomponenten und kleinen kalten Beilagen sein

Aufgabe 3b:

Gemeinsam versuchen Hans und Luise eine Liste möglicher Vorschläge, geordnet nach Warengruppen, zusammenzustellen:

Warengruppe	Vorschlag warme Vorspeise
Geflügel	<ul style="list-style-type: none"> • poeliertes Stubenküken, Rosmarinrahm, Nusskartoffeln <hr/> <hr/>
Wildgeflügel	<ul style="list-style-type: none"> • bardierte Fasanenbrust auf Portweinjus, Kartoffelperlen <hr/> <hr/>
Schlachtfleisch (Rind, Kalb, Lamm, Schwein)	<ul style="list-style-type: none"> • Königinpastetchen mit Trüffeln <hr/> <hr/>
Wild	<ul style="list-style-type: none"> • gebratenes Frischlingsfilet, Kartoffelnest gefüllt mit Preiselbeerbutter <hr/> <hr/>
Fisch	<ul style="list-style-type: none"> • Zopf von Lachs und Seezunge, Rieslingsauce, Fleuron <hr/> <hr/> <hr/>
Meeresfrüchte	<ul style="list-style-type: none"> • gratiniertes Ragout von Jakobsmuscheln mit Spargel <hr/> <hr/>
Gemüse	<ul style="list-style-type: none"> • Roulade von Aubergine und Schafskäse auf Tomatenpesto <hr/> <hr/>
Teigwaren	<ul style="list-style-type: none"> • Steinpilzpanzerotti in Salbeibutter <hr/> <hr/>
Teige und Massen	<ul style="list-style-type: none"> • Quiche Lorraine, Blattsalate in Sahnedressing <hr/> <hr/>

Note:

Datum:

Klasse:

Name:

Name: _____

Klasse: _____



© 2010 by

PFANNENBERG

Datum: _____

Note: _____

Aufgabe 4a:

Hans ist mit Luises Vorschlag zu der warmen Fischvorspeise nicht einverstanden: „Das ist doch schon ein Fischgericht!“ Luise meint aber, dass je nach Menüfolge auch dieser Vorschlag in Ordnung geht. Hans will nun „echte“ Fischgerichte für die neue Karte sammeln.

Füllen Sie in der folgenden Tabelle je die erste Spalte aus und geben Sie sie an Ihren Sitznachbarn weiter. Nun füllen Sie die nächste Spalte aus und geben weiter, und so weiter, bis die Tabelle ausgefüllt wieder bei Ihnen ankommt.

Salate					
Beilage					
Gemüse					
Sauce					
Fisch					
Garverfahren					

Aufgabe 4b:

Stellen Sie aus den gesammelten Vorschlägen eine Aktionskarte zusammen. Als Basis soll die erarbeitete Tabelle dienen und die Karte soll keine Preise enthalten.

Aufgabe 5a:

Hans und Luise nehmen nun die Hauptgerichte für ihre neue Speisekarte in Angriff. Der Küchenchef legt ihnen zunächst eine Liste mit Klassikern der Speisekarte vor. Vervollständigen Sie die Lücken mit Hilfe Ihres Fachbuches:

Name	Schlacht- tier	Beschreibung	typische Beilagen
Roulade	_____	_____	Klöße, Salzkartoffeln
_____	Schwein	Zwiebelstreifen anbraten, Fleischwürfel zugeben, Salz, Pfeffer, Gewürzpaprika, Tomatenmark, Flüssigkeit, Sauerkraut – schmoren.	Spätzle, Serviettenknödel
Osso buco	_____	_____	_____
_____	_____	Gepökelter Kochschinken vom Schwein, geräuchert. In Portwein geschmort oder im Brotteig gebacken	_____
Irish-Stew	_____	_____	—
_____	_____	Kalbsfiletstreifen scharf anbraten, Schalottenbrunoise und Champignons anschwitzen, Jus angießen, mit Sahne verkochen	_____
Sauerbraten	_____	_____	_____
_____	_____	Fleisch in Burgunderwein marinieren, anbraten, Mirepoix anbraten, Tomatenmark, mit Marinade ablöschen, schmoren, Sauce passieren – Fleischscheiben in der Sauce anrichten	_____
Lammcurry	_____	_____	_____
_____	_____	Fleisch mit Spickzwiebel, Gemüsebund, Kräutern in Salzwasser gargezogen, Brühe zu Meerrettichsauce verarbeitet	_____
Saltimbocca à la romana	_____	_____	_____
_____	_____	Kalbsschnitzel fariniert, durch Ei und gehobelten Parmesankäse mit Weißbrotkrume gezogen, in der Pfanne gebraten, dazu Tomatensauce	_____

Note:

Datum:

© 2010 by

PFANNEBERG



Klasse:

Name:



Aufgabe 5b:

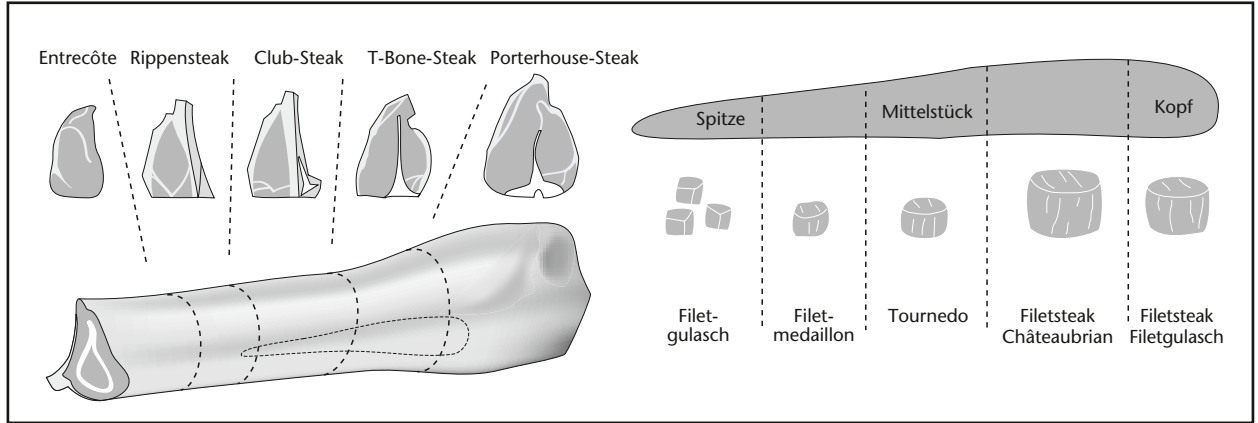
Finden Sie das Lösungswort im folgenden Rätsel:

- ① Meist unerwünschter Bestandteil eines Fleischstückes.
- ② Italienische Spezialität aus Kalbfleisch mit Parmaschinken und Salbei.
- ③ Scheibe vom Rücken mit langem Rippenknochen.
- ④ Ernährungsphysiologisches Argument für Fleischverzehr – hier besonders hochwertiger Bestandteil.
- ⑤ Italienische Spezialität aus der Kalbsbeinscheibe.
- ⑥ Sammelbegriff für Fleisch von Rind, Schwein, Lamm und Kalb.
- ⑦ Irisches Eintopfgericht aus Lammfleisch.
- ⑧ Edelster Teil eines Schlachtieres.
- ⑨ Beliebteste und bekannteste Zubereitung aus Kalbfleisch.
- ⑩ Immer mit Parmesan paniert!
- ⑪ Beliebtes deutsches Gericht aus Fleischwürfeln mit vielen Zwiebeln.
- ⑫ Früher häufiger als Rind- und Schweinefleisch – doch heute gibt's ja Autos.
- ⑬ Feine Streifen von Schlachtfleisch werden hierzu verarbeitet.
- ⑭ Zäher Rinderbraten wird zart, wenn man Selbiges daraus herstellt.
- ⑮ Edlere Variante von 14. – unter Verwendung eines berühmten roten Franzosen.
- ⑯ Bekannte Zubereitung aus Rindfleisch – gut gerollt ist halb gewonnen!

Aufgabe 5c:

Luise möchte gerne, neben den klassischen Gerichten aus Schlachtfleisch, auch einen Kartenteil mit Steaks in die Speisekarte aufnehmen. Sie ist der Ansicht, dass die Vielfalt der Möglichkeiten hier ein Vorteil ist. Hans ist irritiert: Gibt es denn so viele verschiedene Steaks?

Helfen Sie ihm Luises Nennungen zu definieren.



Name	Beschreibung	Portion
Châteaubriand		2 Personen 400 g
Filetsteak (Tenderloin-Steak)		160–180 g auch 200–220 g
Entrecôte (Entrecôte double)		180–200 g (400 g bei 2 Personen)
Tournedo		2 Stk. je Portion je 50–75 g
T-Bone-Steak		2 Personen 600–700 g
Rumpsteak (Sirloin-Steak)		200 g (400 g)
Filetmedaillon		2 Stk. je Portion je ca. 75 g
Porterhouse-Steak		2–4 Pers. 800–1000 g
Club-Steak		2–4 Pers. 1000 g
Rippensteak		ca. 1000 g

Note:

Datum:

© 2010 by

PFANNEBERG



Klasse:

Name:

Name: _____

Klasse: _____



© 2010 by

PFANNEBERG

Datum: _____

Note: _____

Aufgabe 5d:

Hans möchte gerne in der Saison Wildgerichte in die Karte aufnehmen bzw. als Sonderkarte anbieten. Gemeinsam mit Luise schlägt er Informationen über Wild und Wildgeflügel nach, um ein adäquates Angebot erstellen zu können:

Wildart	Beschaffenheit	Saison	Verwendung
Rehwild	rotbraun, von jungen Tieren, saftig	Mitte Mai bis Januar	_____ _____ _____
Rotwild	dunkelbraun, kernig, aromatisch	August bis Mitte Januar	_____ _____ _____
Schwarzwild	dunkelrot, sehr aromatisch, ältere Tiere bardieren	Mitte Juni bis Ende Januar, Frischlinge ganzjährig	_____ _____ _____
Hasen	braunrot, zart, mild	Oktober bis Januar	_____ _____ _____
Damwild	rotbraun, saftig (ähnlich Rehwild)	September bis Mitte Januar	_____ _____ _____
Muffelwild	hell, sehr saftig	August bis Ende Januar	_____ _____ _____
Rebhuhn	mager, sehr aromatisch	September bis Mitte Dezember	_____ _____ _____
Fasan	hell, langfaserig, weniger saftig als Rebhuhn	Oktober bis Mitte Januar (oft Zucht)	_____ _____ _____
Wildente (= Flugente)	mager, kernig	September bis Mitte Januar (oft Zucht)	_____ _____ _____
Wildtaube	zart	Juli bis April (oft Zucht)	_____ _____ _____