



PFANNEBERG

# EINFACH KOCH(EN) LERNEN – FACHPRAKTIKER KÜCHE

## ARBEITSHEFT BAND 2 FACHSTUFEN SCHÜLERAUSGABE

Angelika Kettmann  
Martin Koch

2. Auflage

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

## Autoren

Angelika Kettmann, Bielefeld

Martin Koch, Bielefeld

## Bildbearbeitung

Verlag Europa-Lehrmittel, Abteilung Bildbearbeitung, 73760 Ostfildern

PER MEDIEN + MARKETING GmbH, 38102 Braunschweig

2. Auflage 2024

Druck 5 4 3 2 1

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

ISBN 978-3-8057-0863-0

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

© 2024 by Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG, 42781 Haan-Gruiten  
[www.pfanneberg.de](http://www.pfanneberg.de)

Umschlag: braunwerbeagentur, 42477 Radevormwald, unter Verwendung eines Fotos von © Floydine, Adobe Systems Software Ireland Limited Adobe Stock, Dublin, Irland

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

Druck: Nikolaus BASTIAN Druck und Verlag GmbH, 54343 Föhren

# 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.

## DIE 2. AUFLAGE

**Die vorliegende 2. Auflage wurde umfassend korrigiert, aktualisiert und verbessert. Die Inhalte wurden um die Themen Vegetarische Ernährung und Büfets ergänzt.**

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, Ernährungs- und Versorgungsmanagement**
- 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 2024

Autoren und Verlag

Vorwort .....	3
<b>SPEISEN WÜRZEN UND ANRICHTEN .....</b>	<b>7</b>
Riechen und Schmecken .....	7
Küchen-Kräuter .....	8
Gewürze .....	11
Begriffe rund ums Würzen und Binden .....	13
Speisen anrichten .....	14
<b>ARBEITEN MIT PFLANZLICHEN ROHSTOFFEN .....</b>	<b>15</b>
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
<b>VEGETARISCHE ERNÄHRUNG .....</b>	<b>51</b>
Gründe und Bedenken .....	51
Vegetarische Ernährungsformen .....	52
Produkte im Handel .....	53
<b>ARBEITEN MIT TIERISCHEN ROHSTOFFEN .....</b>	<b>55</b>
Eier und Eier-Speisen .....	55
Milch- und Milchprodukte .....	63
Käse .....	66
Fleisch einkaufen und lagern .....	69
Fleisch vorbereiten und zubereiten .....	75
Fachbezogene Mathematik-Aufgaben .....	91
Hackfleisch .....	95
Test .....	97

Geflügel und Wild-Geflügel einkaufen und lagern .....	101
Geflügel und Wild-Geflügel vorbereiten und zubereiten .....	105
Test .....	108
Wild .....	111
<b>ARBEITEN MIT TIERISCHEN ROHSTOFFEN .....</b>	<b>113</b>
Innereien .....	113
Fleischwaren und Wurstwaren .....	115
Fisch einkaufen und lagern .....	117
Fisch vorbereiten und zubereiten .....	125
Test .....	132
Kaviar & Meeres-Früchte .....	135
<b>DIE SPEISENFOLGE .....</b>	<b>139</b>
Das Menü .....	139
Kalte Vorspeisen & Zwischen-Gerichte .....	141
Suppen .....	147
Hauptgerichte & Saucen .....	161
Desserts .....	175
<b>REGIONALE UND INTERNATIONALE KÜCHE .....</b>	<b>185</b>
Regionale Küche .....	185
Internationale Küche .....	189
<b>BÜFETTS .....</b>	<b>195</b>
Arten von Büfetts .....	195
Ein Büfett planen .....	196
Ein Büfett aufbauen .....	200
<b>BILDQUELLENVERZEICHNIS .....</b>	<b>203</b>



## Riechen und Schmecken

Datum: \_\_\_\_\_

Klasse: \_\_\_\_\_

### 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.

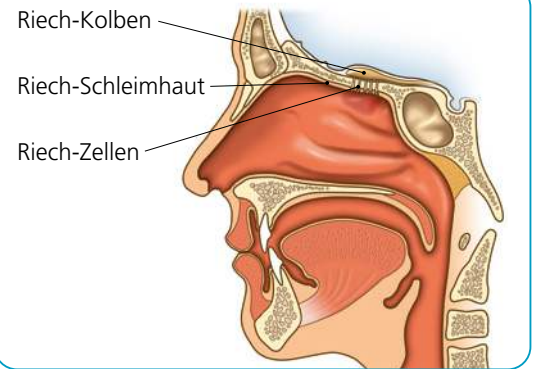
In den Riech-Zellen werden \_\_\_\_\_ aktiv.

Die Boten-Stoffe \_\_\_\_\_ Signale über den

Riech-Kolben an das \_\_\_\_\_.

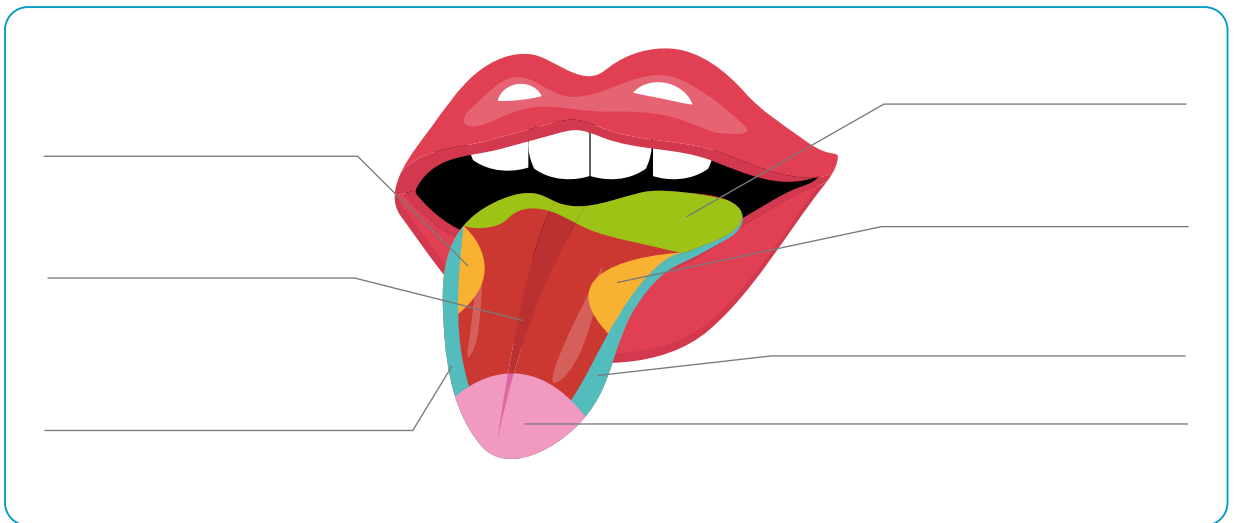
Das Gehirn \_\_\_\_\_ die \_\_\_\_\_ aus. Man \_\_\_\_\_ den

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?

\_\_\_\_\_

© 2024 by

PFANNEBERG



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.

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

Datum: \_\_\_\_\_

Klasse: \_\_\_\_\_

PFANNEBERG



© 2024 by

Name: \_\_\_\_\_

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

Datum: \_\_\_\_\_










Klasse: \_\_\_\_\_

PFANNEBERG



© 2024 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



© 2024 by

**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.	✓	✗

Name: \_\_\_\_\_

**Gewürze**

Fachbuch: Seite(n) \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_

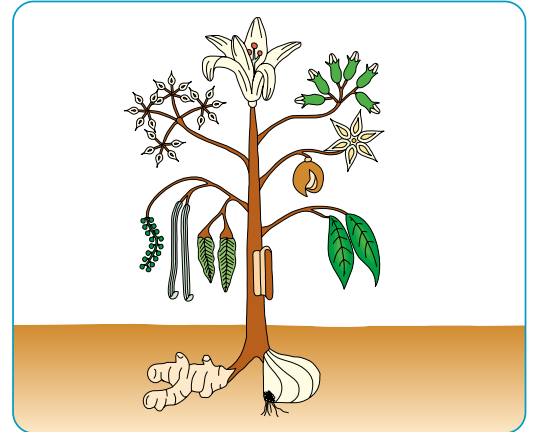
Klasse: \_\_\_\_\_

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



Name: \_\_\_\_\_

PFANNEBERG



© 2024 by

## 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



© 2024 by

Name: \_\_\_\_\_

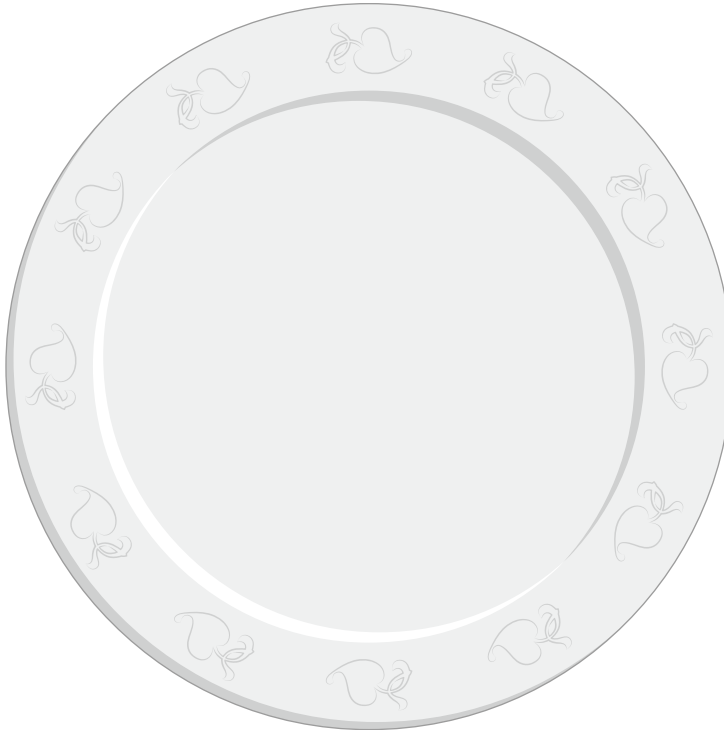


**Speisen anrichten**

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



© 2024 by

Name: \_\_\_\_\_

**Gemüse**

Fachbuch: Seite(n) \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_

Klasse: \_\_\_\_\_

- 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



Gemüse-Gruppe	Beispiele
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

© 2024 by



PFANNEBERG

Name: \_\_\_\_\_



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

Datum: \_\_\_\_\_

Klasse: \_\_\_\_\_

PFANNEBERG



© 2024 by

Name: \_\_\_\_\_

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 gesundheits-gefährdendem 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

**Schnittformen**

Fachbuch: Seite(n) \_\_\_\_\_

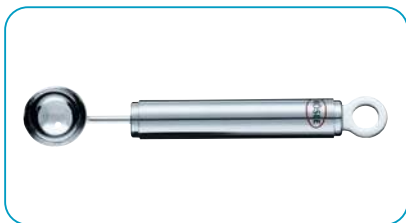
1 Schreiben Sie die Namen der abgebildeten Messer und Arbeits-Geräte auf die Linien.



\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_




\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

2 Ergänzen Sie die Tabelle.

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

Datum: \_\_\_\_\_

Klasse: \_\_\_\_\_

PFANNEBERG



© 2024 by

Name: \_\_\_\_\_

**Gemüse vorbereiten und zubereiten**

Fachbuch: Seite(n) \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_

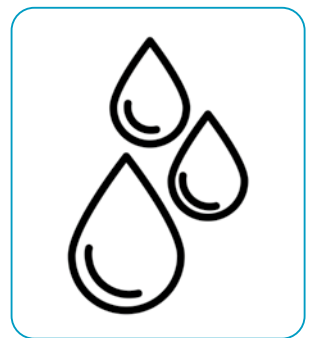
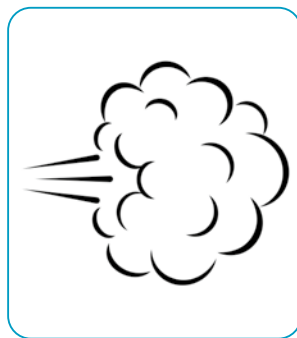
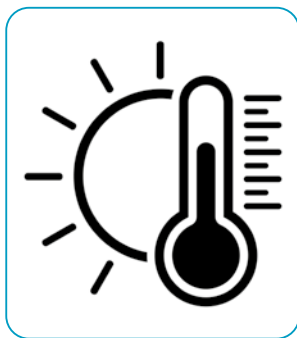
Klasse: \_\_\_\_\_

**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** / **feuchten Tuch 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.

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. naM tedienhcs eid nerebo nenürg rettälB dnu eid nlezruW ba. nnaD tnrefrne nam sad ereßuä ttalB. 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



© 2024 by

Name: \_\_\_\_\_