

Fachpraktiker/in Küche

Arbeitsplanung und Arbeitstechniken: Arbeiten in der Küche

Nenne verschiedene Schnittarten, die für Gemüse in Frage kommen.



- Brunoise (feine Würfel)
- Bâtonnets (Stäbchenform)
- Paysanne (feine Blättchen)



Fachpraktiker/in Küche

Arbeitsplanung und Arbeitstechniken: Arbeiten in der Küche

Ein Gast möchte das Gemüse möglichst vitaminreich zubereitet. Welche Zubereitungsart ist geeignet?



Dämpfen ist die schonendste Zubereitungsart.



Fachpraktiker/in Küche

Arbeitsplanung und Arbeitstechniken: Arbeiten in der Küche

Nenne einige Konservierungsarten.



- Pasteurisieren
- Pökeln
- Räuchern
- Zuckern
- Säuern
- Trocknen
- Sterilisieren



Fachpraktiker/in Küche

Arbeitsplanung und Arbeitstechniken: Arbeiten in der Küche

Was ist der Unterschied zwischen Nahrungs- und Genussmitteln?



Nahrungsmittel:

dienen dem Zweck der Ernährung, z. B.: Gemüse

Genussmittel:

haben eine anregende Wirkung auf den Körper, z. B.: Kaffee



Fachpraktiker/in Küche

Arbeitsplanung und Arbeitstechniken: Arbeiten in der Küche

In welchem Gerät wird Forelle blau zubereitet?



Fischkessel



Fachpraktiker/in Küche

Arbeitsplanung und Arbeitstechniken: Arbeiten in der Küche

Der Küchenchef möchte etwas „poelieren“.

Was bedeutet das?



Poelieren ist das Dünsten mit leichter Farbgebung (auch blond oder hellbraun dünsten).



Fachpraktiker/in Küche

Arbeitsplanung und Arbeitstechniken: Arbeiten in der Küche

Woran erkennt man eine Crêpes-Pfanne?



Sehr flacher Rand



Fachpraktiker/in Küche

Arbeitsplanung und Arbeitstechniken: Arbeiten in der Küche

Für welche Gerichte würdest du eine Schmorpfanne verwenden?



Schmorgerichte, die mit wenig Flüssigkeit bedeckt in den Ofen kommen.



Fachpraktiker/in Küche

Arbeitsplanung und Arbeitstechniken: Arbeiten in der Küche

Du sollst Kartoffelpüree herstellen. Welche Sorte wählst du aus?



Eine mehlig kochende Sorte, da sie einen höheren Gehalt an Stärke besitzen.



Fachpraktiker/in Küche

Arbeitsplanung und Arbeitstechniken: Arbeiten in der Küche

Welcher Vorgang beim Zuckern ist für die Konservierung verantwortlich?



Der Zucker entzieht den Nahrungsmitteln Wasser. Dadurch verlängert sich die Haltbarkeit.



Fachpraktiker/in Küche

Arbeitsplanung und Arbeitstechniken: Arbeiten in der Küche

Wie lautet die korrekte Reihenfolge beim Geschirrspülen?



- Vorreinigen
- Hauptreinigen
- Klarspülen
- Desinfizieren
- Klarspülen
- Trocknen



Fachpraktiker/in Küche

Arbeitsplanung und Arbeitstechniken: Arbeiten in der Küche

Was ist eine „Bain-Marie“?



Ein Küchengerät zur Warmhaltung von Schöpfgerichten
im Wasserbad.



Fachpraktiker/in Küche

Arbeitsplanung und Arbeitstechniken: Arbeitsgeräte und Maschinen

Welche Garmethoden werden in einem Heißluftofen umgesetzt?



- Backen
- Grillen
- Schmoren
- indirektes Pochieren



Fachpraktiker/in Küche

Arbeitsplanung und Arbeitstechniken: Arbeitsgeräte und Maschinen

In welchem Gerät kann man Fleisch oder Fisch bei Temperaturen von um die 80 °C bei geringem Bratverlust garen?



Niedertemperaturgärer



Fachpraktiker/in Küche

Arbeitsplanung und Arbeitstechniken: Arbeitsgeräte und Maschinen

Für welche Teigarten sind Strudelwalzen geeignet?



- Mürbe-
- Blätter-
- Hefeteig

