

Koch/Köchin

Was sind Crevetten?



Kleine Meereskrebse, von denen nur der Schwanz gegessen wird.



Koch/Köchin

Was sind Antipasti?



Das ist italienisch und steht für Vorspeisen.



Koch/Köchin

Erkläre den Fachbegriff:

- Dressieren



Beim Dressieren bringst du - ganz **allgemein** gesagt - Lebensmittel in Form.



Koch/Köchin

Stelle dir vor, die Fritteuse hat Feuer gefangen.
Was tust du?



Du deckst das brennende Fett augenblicklich ab. Danach Schaltest du die Entlüftungsanlage aus.

Auf gar keinen Fall darfst du mit Wasser löschen! Durch den Sauerstoff im Wasser entstehen noch höhere Temperaturen.



Koch/Köchin

Was sind die Anzeichen für eine Lebensmittelvergiftung?



Bei einer Lebensmittelvergiftung würdest du über Übelkeit, Kopfschmerzen, Erbrechen und Durchfall klagen.

Die häufigsten Ursachen für eine Vergiftung sind übrigens Salmonellen und Eitererreger.



Koch/Köchin

Wann wird Stärke zum Binden verwendet?



Wenn du Vanillesauce, Mehlschwitze (Roux) oder Mehlbutter (Beurre manié) für Saucen und Suppen herstellen willst, verwendest du zum Binden Stärke.



Koch/Köchin

Erkläre den Fachbegriff:

- Parieren



Beim Parieren handelt es sich um das Zurechtschneiden von Fleisch. Hierbei werden Fett und Sehnen vor dem Garen entfernt.



Koch/Köchin

Was sind die beiden Hauptursachen für verdorbene Lebensmittel?



Zum einen sind es Mikroben, die den Lebensmitteln von außen Anhaften.

Zum anderen sind es Enzyme, die Zersetzungsprozesse im Inneren der Lebensmittel verursachen.



Koch/Köchin

Wie lautet die Formel für die Berechnung der Eigenkapitalrentabilität?



$$\frac{\text{Gewinn} \times 100}{\text{Eigenkapital}}$$



Koch/Köchin

Welche Informationsquellen für die Ermittlung neuer Lieferanten kennst du?



- Internet (Preissuchmaschinen, Online-Händler, Online-Auktionshäuser etc.)
- Branchenverzeichnisse
- Telefonbücher
- Messen
- Empfehlungen etc.



Koch/Köchin

Wie bereitest du Bäckerinkartoffeln zu?



1. Zuerst schneidest du die rohen Kartoffeln in Scheiben.
2. Die Scheiben werden ca. 1 Minute blanchiert.
3. Zwiebeln werden in Scheiben geschnitten und angedünstet.
4. Die Kartoffeln und die Zwiebeln werden in drei Schichten eingefüllt.
5. Dann wird die Zubereitung mit Brühe übergossen und das Geschirr geschlossen.
6. Zuletzt wird die Zubereitung im heißen Ofen gegart.



Koch/Köchin

Was ist der Unterschied zwischen Zuchtpilzen
und Wildpilzen?



Wildpilze sind nur während der Saison erhältlich.
Zuchtpilze sind das ganze Jahr über verfügbar.



Koch/Köchin

Welche Kocheigenschaften hat der Rundkornreis, und wofür wird er verwendet?



Der Rundkornreis kocht sehr weich. Deshalb ist er ideal für Süßspeisen wie Milchreis.



Koch/Köchin

Wie lauten die Arbeitsschritte bei der Zubereitung von Teigwaren?



1. Teig herstellen
2. Teig ruhen lassen
3. Teig ausrollen
4. Teig antrocknen lassen
5. Teig in Form schneiden
6. Teig trocknen lassen



Koch/Köchin

Wie lauten die französischen Bezeichnungen für
Fleischbrühe und Kraftbrühe?



Bouillon für Fleischbrühe
Consommé für Kraftbrühe

