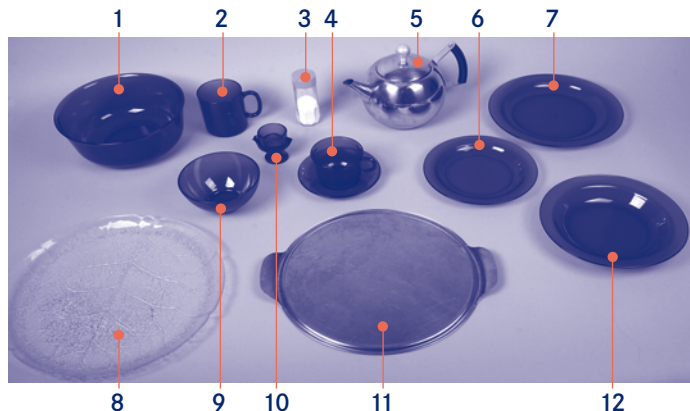


WIEDERHOLUNG

22

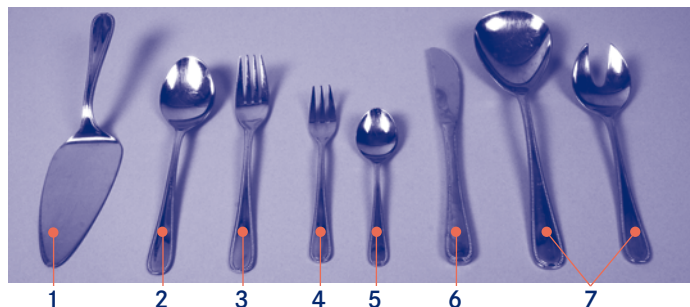
Was auf den Tisch kommt

a Geschirr: Sehen Sie die folgenden Bilder an und ordnen Sie zu.



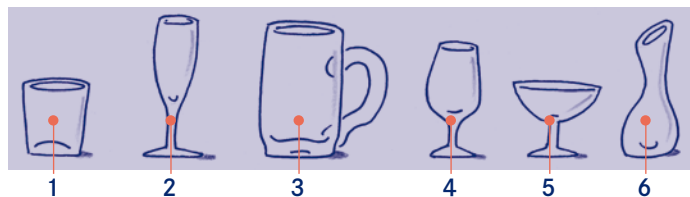
- tiefer Teller (Suppenteller)
- kleiner Teller (Dessertteller/Salatteller)
- Salatschüssel Salzstreuer
- flacher großer Teller Kuchenplatte
- Tasse mit Untertasse Becher
- Teekanne Eierbecher
- kleine Schüssel Salatplatte

b Besteck: Sehen Sie die folgenden Bilder an und ordnen Sie zu.



- kleiner Löffel (Kaffeelöffel/Teelöffel)
- kleine Gabel (Dessertgabel)
- Messer Gabel
- großer Löffel (Suppenlöffel/Esslöffel)
- Tortenheber Servierbesteck

c Gläser: Sehen Sie die folgenden Bilder an und ordnen Sie zu.
Ein „Glas“ passt nicht! Was ist das?

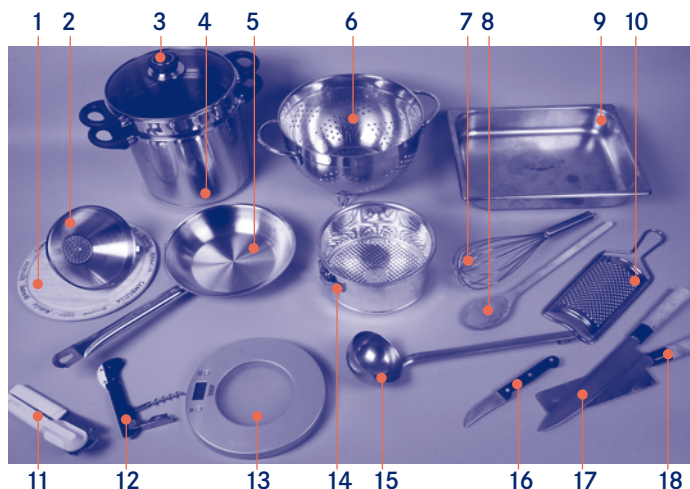


- Bierkrug Sektglas
- Wasserglas Sektkelch
- Weinglas

23

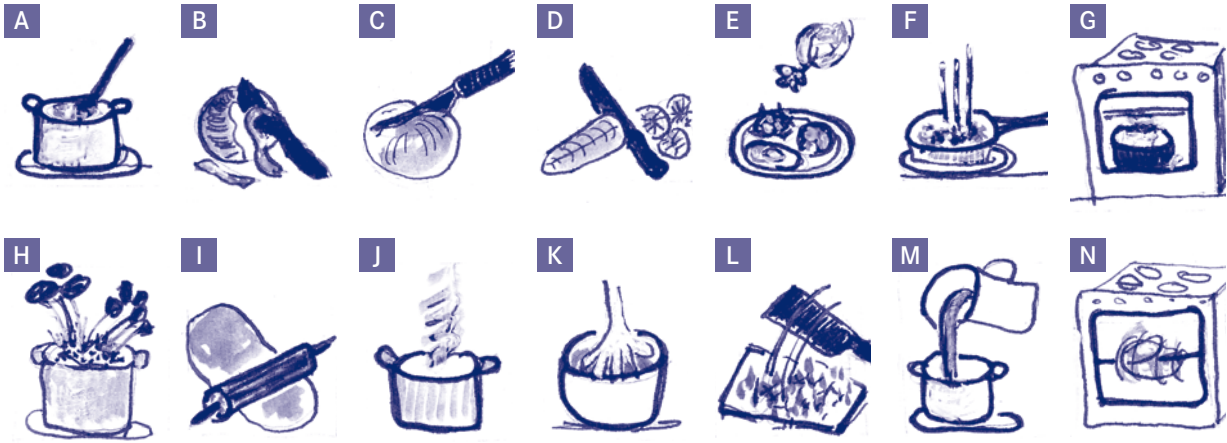
Gemeinsam kochen

a Kochgeschirr: Sehen Sie die folgenden Bilder an und ordnen Sie zu.



- Deckel Pfanne Topf
- Trichter Dosenöffner
- Kochlöffel Waage
- Korkenzieher Schneebesen
- Schneidebrett Schneidemesser (Fleischmesser) Schöpflöffel
- Hackbeil Schälmesser
- Backform Reibe Sieb
- Bräter

b Wie wird etwas zubereitet? Ordnen Sie zu.



- anrichten rühren / umrühren schälen hinzufügen zum Kochen bringen klein / in Scheiben schneiden halbieren kneten hacken anbraten braten backen aufgießen erhitzen ausrollen

c Was passt? Ergänzen Sie Verben aus b.

Tipps und Tricks vom Küchenprofi

- 1 Zwiebeln: Für die Fleischbrühe Sie die Zwiebeln und geben Sie sie dann in die Suppe. Das bringt ein besseres Aroma.
- 2 Nudeln: Sehr viel Wasser mit ausreichend Salz oder Fertigbrühe, Nudeln Achtung beim Kochen: Kein kaltes Wasser
- 3 Rote Bete am besten mit Einweghandschuhen
- 4 Plätzchenteig niemals mit der Knetmaschine, denn dann wird der Teig zu warm.
- 5 Fleisch immer erst und dann erst mit Wein oder Brühe
- 6 Das Gemüse für Gemüsesuppe immer, für Fleischbrühe eher in größeren Stücken lassen.
- 7 Fleisch schmeckt meistens besser, wenn Sie es im Ofen bei niedrigen Temperaturen Das dauert aber ziemlich lange.
- 8 Sie Brot am Anfang bei ziemlich hohen Temperaturen, dann stellen Sie den Backofen etwas niedriger ein. So wird das Brot knusprig.

d Was macht man mit dem fertigen Essen / Kuchen? Ergänzen Sie die Sätze.

- aufwärmen einfrieren kühl lagern auftauen abkühlen lassen

- 1 Frisch gebackenes Brot muss man vor dem Anschneiden unbedingt
- 2 Kuchen sollte man rechtzeitig aus dem Tiefkühlfach nehmen und bei Zimmertemperatur
- 3 Vanillesoße schmeckt besonders gut, wenn man sie vor dem Servieren leicht
- 4 Fleischsuppen sollte man immer, da sie leicht schlecht werden.
- 5 Viele Kuchensorten lassen sich besonders gut