

	Basis der Küche D Ä M P F E N				
	Name	Klasse	Datum	Punkte	Note

1. *Auf welche Arten kann gedämpft werden?*

2. *Was eignet sich zum Dämpfen?*

3. *Worin kann gedämpft werden?*

4. *Welche Vorteile bietet das Dämpfen?*

5. *Wie wird das Vakuumgaren auf französisch bezeichnet?*
