

	Basis der Küche <b>B L A N C H I E R E N</b>				
	Name	Klasse	Datum	Punkte	Note

1. Für welche Lebensmittel ist Blanchieren ein Garprozess? Nennen Sie zwei:

---

2. Tragen Sie unter jede Art des Blanchierens mindestens zwei Kochgüter ein:

*In kaltem oder heissem Wasser    im siedendem Wasser    im Dampf    im Öl*

---



---



---

3. Begründen Sie, weshalb Knochen beim Blanchieren im kalten Wasser aufgesetzt werden:

---



---

4. Warum werden Knochen nach dem Blanchieren erst heiss und dann kalt abgespült?

---

5. Weshalb wird im siedenden Wasser blanchiert?

---



---

6. Was sind die Vorteile beim Blanchieren als Vorbereitung? Nennen Sie zwei:

---



---



---



---

7. Bei welcher Temperatur wird in Öl blanchiert?

---

8. Warum wird in Öl blanchiert?

---

9. Welcher Begriff kann anstelle von Blanchieren in Öl verwendet werden?

---