

1. Erklären Sie die Garmethode Braten:

Braten ist ein Garprozess bei mittlerer Hitze, unter fleissigem Begiessen mit Fettstoff, ohne Flüssigkeit und ohne Deckel

2. Bei welchen Gängen in der klassischen Speisenfolge wird das Braten angewendet?

Bei den Hauptplatten, beim Braten mit Salat, bei den kalten Vorspeisen (z.B. Roastbeef mit Remouladensauce) und beim kalten Zwischengericht

3. Nennen Sie drei Teile vom Lamm, die sich zum Braten eignen:

Schulter, Rücken, Baron, Gigot oder Karree

4. Welche Apparate eignen sich zum Braten? Nennen Sie drei:

Im Ofen, im Kombidämpfer, im Umluftofen, am Spiess oder im Niedertemperaturofen

5. Für welche Fleischstücke wird Braten angewendet?

Zarte, ganz belassene Fleischstücke

6. Aus welchem Grunde wird Braten zu einer der schmackhaftesten Garmethoden für Fleisch?

Aufgrund der grossflächigen Bildung von Röstbittern

7. Warum wird ein Braten immer bei grösserer Hitze angebraten?

Damit sich die Poren des Fleisches schliessen, was ein Austreten des Fleischsaftes verhindert

8. Begründen Sie, weshalb ein Braten nach dem Garen noch an der Wärme stehen sollte:

Dabei erfolgt ein Wärme- und Saftausgleich, der den Saftverlust beim Aufschneiden gering hält

9. Was ist die Voraussetzung für einen saftigen Braten?

Zartes Fleisch und ein ständiges Begiessen mit dem Bratfett

10. Bei welcher Kerntemperatur haben gebratene Fische ihren idealen Garpunkt?

Bei ca. 65 Grad Celsius