

# BACKEN IM OFEN

## ANTWORTEN

1. Backen ist ein Garprozess bei trockener Hitze. Was unternehmen Sie, um ein Ankleben auf Blechen oder in Formen zu verhindern?

**Ein Ausstreichen der Form oder ein Ausleeren mit Back- oder Siliconpapier**

2. Welche der folgenden Gerichte werden gebacken im Ofen? Unterstreichen Sie diese!

**Frankfurter Pudding**

**Roastbeef englische Art**

**Rinderfilet Wellington**

Paella

Piccata milanese

**Gnocchi Pariser Art**

**Käseauflauf**

**Duchesse-Kartoffeln**

3. Bei einem Anlass von 200 Personen ausser Haus sehen Sie auf dem Hauptgang des Menüs einen Schinken im Brotteig. Schreiben Sie vier Vorteile dieses Hauptganges auf.

**Der Schinken bleibt durch den hermetischen Abschluss saftig**

**Die Geschmacksstoffe des Schinkens können nicht durch den Teig entweichen**

**Der Schinken bleibt über sehr lange Zeit heiss**

**Durch den Brotteig hat der Gast schon eine Stärkebeilage**

4. Sie haben die Aufgaben einen Reisaufpudding und eine Pizza herzustellen. Beide haben die Garmethode Backen im Ofen und doch ist ein wesentlicher Unterschied zwischen den beiden Gerichten. Erklären Sie diesen:

**Der Reisaufpudding wird im Wasserbad vorgewärmt und in diesem im**

**Ofen gebacken**

**Die Pizza kann direkt auf einem Blech oder in speziellen Pizzaöfen auf einer**

**Steinplatte gebacken werden**

5. Welche Vorteile bietet ein Umluftofen oder ein Kombidämpfer zum Backofen? Nennen Sie drei:

**Kurze Aufheizzeit**

**Gleichzeitiges Zubereiten verschiedener Produkte ohne Geschmacksübertragung**

**Geringerer Energieverbrauch**

**Optimale Ausnützung des Garraumes**