


| | | | | | |
|---|---|--------|-------|--------|------|
|  | Basis der Küche D Ü N S T E N | | | | |
| | Name | Klasse | Datum | Punkte | Note |
| | | | | | |

1. Erklären Sie in einem Satz den Garprozess Dünsten:

2. Welche Lebensmittelgruppen eignen sich zum Dünsten?

3. Was ist das Ziel des Dünstens?

4. Wir unterscheiden das Dünsten von hellem und dunklem Schlachtfleisch. Nennen Sie je zwei Beispiele:

Helles Schlachtfleisch:

Dunkles Schlachtfleisch:

5 Beschreiben Sie den Unterschied zwischen Schmoren und Dünsten:

6. Weshalb wird Dünsten als eine schonende Garmethode bezeichnet?
