

1. *Durch welche Wärmeart werden beim Grillen die Lebensmittel gegart?*

Mittels Kontaktwärme

2. *Welche Energiequellen können beim Grillen genutzt werden?*

Gas, Elektrizität, Holz- oder Steinkohle oder Heizöl

3. *Geben Sie den folgenden Lebensmittelgruppen je zwei Grillbeispiele:*

Gemüse: **Auberginen, Peperoni, Zucchini, Tomaten**

Rindfleisch: **Rumpsteak, Entrecôte, Paillard, Tournedos**

Krustentiere: **Langusten, Hummer, Scampi, norwegischer Hummer**

4. *Erklären Sie die Aufgaben einer Marinade beim Grillgut:*

a) **Geschmacksstoffe zu übertragen**

b) **Bestimmte Fasern des Fleisches zarter zu machen**

5. *Welche Vorteile werden durch das Ziselieren von ganzen Fischen erreicht?*

a) **Durch die Einschnitte gehen die Aromen der Gewürze ins Fleisch über**

b) **Ein gleichmässiges Garen ist gewährleistet**

6. *Auf welche Punkte sollte beim Grillen geachtet werden? Nennen Sie drei:*

Ein absolut sauberer und heisser Grill

Nie mit einer Gabel in das Gargut stechen, eine schöne Grillzeichnung

Kleiner Fleisch- und Fischteile erst nach dem Garen Salzen

7. *Übersetzen Sie die Garstufen in die deutsche Sprache und geben ein Anwendungsbeispiel:*

Bleu **Stark blutig**

Rumpsteak

Saignant **Blutig**

Entrecôte

A point **Mittel**

Tournedos

Légèrment rosé **Hellrosa**

Kalbsteak

Bien cuit **Durch**

Pouletschenkel

8. *Welche Kerntemperatur sollte Schweinefleisch und Geflügel aufweisen?*

Mindestens 72 Grad Celsius