

	Basis der Küche B R A T E N				
	Name	Klasse	Datum	Punkte	Note

1. Erklären Sie die Garmethode Braten:

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

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

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

5. Für welche Fleischstücke wird Braten angewendet?

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

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

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

9. Was ist die Voraussetzung für einen saftigen Braten?

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