



Basis der Küche
S I E D E N
ANTWORTEN

1. *Worin besteht der Unterschied zwischen Sieden und Kochen?*

a) **Sieden ist ein Garprozess knapp unter oder am Siedepunkt**

b) **Kochen ist ein Garprozess auf dem Siedepunkt, also sprudelnd**

2. *In welchen Flüssigkeiten wird gekocht oder gesotten?*

In Wasser oder einem entsprechenden Fond

3. *Wie wird das Kochgut angesetzt, um eine gehaltvolle Kochflüssigkeit wie einen Fond zu erhalten?*

Immer kalt ansetzen

4. *Begründen Sie Ihre Entscheidung zu Frage drei:*

**Bei Temperaturen bis 60 Grad Celsius findet ein Konzentrationsaustausch
zwischen Kochgut und Flüssigkeit statt**

5. *Warum wird ein Blankett oder ein Suppenhuhn knapp unter dem Siedepunkt und ohne Deckel gegart?*

Diese Kochgüter müssen überwacht werden, also immer ohne Deckel.

**Durch Sieden entsteht ein geringerer Gewichtsverlust, bei einer nur unwesentlich
verlängerter Garzeit**

6. *Erstellen Sie mit Ihrem Partner oder Tischnachbar ein Plakat auf dem alle Arten des Siedens und Kochens mit je zwei Beispielen aufgeführt sind. Denken Sie daran: Kalt ansetzen, heiss ansetzen, mit und ohne Deckel, sprudelnd und nicht sprudelnd.*