

	Basis der Küche SCHMOREN				
	Name	Klasse	Datum	Punkte	Note

1. Sie werden zu einem Familienessen ins Hotel Hilton eingeladen. Zum Hauptgang wird ein Schmorbraten serviert. Nun stellt Ihr Vater die Frage an Sie: "Was ist eigentlich Schmoren?" Geben Sie ihm eine fachliche Antwort:

2. Nennen Sie vier Nahrungsmittelgruppen bei denen die Garmethode Schmoren angewendet wird.

3. Welche Fleischteile werden zum Schmoren bevorzugt?

4. Erklären Sie die drei Phasen des Schmorens bei dunklem Schlachtfleisch:

Erste Phase:

Zweite Phase:

Dritte Phase:

5. Wie wird diese Garmethode bei hellem Schlachtfleisch und Geflügel bezeichnet?

6. Erstellen Sie mit einem Partner zwei Flussdiagramme über die Zubereitung von geschmortem Gemüse und einem Kalbsnierenbraten auf einem Flipchart Papier und stellen dann die Arbeitsabläufe der Klasse vor.

Der Lehrer gibt jeder weiteren Gruppe zwei Gerichte vor z.B. Fenchel und Lammschulter