

1. Welches Wärme übertragende Medium wird beim Sautieren verwendet?

Fettstoffe wie Öl oder Butter

2. Kreuzen Sie die Nahrungsmittel die sich zum Sautieren eignen an:

<input checked="" type="checkbox"/> Kartoffeln	<input checked="" type="checkbox"/> Forelle	<input type="checkbox"/> Kalbsbrust
<input type="checkbox"/> Rindsschulter	<input type="checkbox"/> Siedfleisch	<input checked="" type="checkbox"/> Äpfel
<input checked="" type="checkbox"/> Pilze	<input checked="" type="checkbox"/> Auberginen	<input type="checkbox"/> Ochsenchwanz

3. Mit welchen Kochapparaten kann sautiert werden? Nennen Sie zwei:

Griddleplatte

Kippbratpfanne

4. Ordnen Sie jedem Gericht mindestens ein entsprechendes Kochgeschirr zum Sautieren zu:

A = Sauteuse **B** = Sautoir **C** = Lyoner - oder spezialbeschichtete Pfanne

C	Roesti	A	Geschnetzeltes Kalbfleisch
C	Omelette mit Pilzen	B	Kalbfilet mit Rahmsauce

5. Erklären Sie, weshalb ein Geschnetzeltes à la minute erst im letzten Moment gesalzen werden sollte:

Salz hat die Eigenschaft, den Nahrungsmittel Flüssigkeit zu entziehen

Der Fleischsaft würde also bei einem zu frühen Salzen teilweise entzogen

6. Was wird durch ein schnelles und heisses Sautieren bei einem Steak bewirkt?

Es bewirkt, dass die Proteine an den Schnittflächen des Fleisches

gerinnen (denaturieren) und somit kein Fleischsaft nach aussen tritt

7. Nennen Sie je zwei a) Vor - und b) Nachteile beim Sautieren auf einer Griddleplatte:

a) **Kleiner Fettstoffverbrauch** **Ideal für grössere Mengen**

Gut für Fleischtranchen

b) **Man kann keine Sauce herstellen**

für geschnetzeltes oder Kochgüter die schwingend sautiert werden nicht geeignet

8. Sautiert wird mit (a) oder ohne (b) Farbgebung. Zählen Sie je zwei Beispiele auf:

a) **Rösti, Steak, Geschnetzeltes**

b) **Bohnen, Erbsen, Butterkartoffeln**