

1. Auf welche zwei Arten kann geröstet werden?

**Mit Fettstoff** \_\_\_\_\_ **ohne Fettstoff** \_\_\_\_\_

2. Welche Übertragungsmedien werden beim Rösten eingesetzt?

**Kontaktwärme** \_\_\_\_\_ **Heissluft** \_\_\_\_\_

3. Nennen Sie drei Anwendungsbeispiele für ein Rösten mit Fettstoff:

**Saucen** \_\_\_\_\_ **Suppen** \_\_\_\_\_

**Röstgemüse** \_\_\_\_\_ **Zwiebel** \_\_\_\_\_

**Fonds** \_\_\_\_\_ **Jus** \_\_\_\_\_

4. Was wird in der Küche ohne Fettstoff geröstet? Zählen Sie drei Beispiele auf.

**Haselnüsse** \_\_\_\_\_ **Mandeln** \_\_\_\_\_

**Mehl** \_\_\_\_\_ **Brot** \_\_\_\_\_

**Kürbiskerne** \_\_\_\_\_ **Sonnenblumenkerne** \_\_\_\_\_

5. Mit welchen Kochgeräten kann in der Küche geröstet werden?

**Salamander** \_\_\_\_\_ **Umluftofen** \_\_\_\_\_

**Backofen** \_\_\_\_\_ **Toaster** \_\_\_\_\_

6. Bei welchen Temperaturen wird geröstet?

**Zwischen 100 und 300 Grad Celsius** \_\_\_\_\_

7. Warum wird geröstet?

**Damit die Aromastoffe besser zur Geltung kommen** \_\_\_\_\_

**Um eine knusperige Kruste zu erhalten** \_\_\_\_\_

**Um die Farben der Speisen zu beeinflussen** \_\_\_\_\_