

	Basis der Küche G R I L L E N				
	Name	Klasse	Datum	Punkte	Note

1. *Durch welche Wärmeart werden beim Grillen die Lebensmittel gegart?*

2. *Welche Energiequellen können beim Grillen genutzt werden?*

3. *Geben Sie den folgenden Lebensmittelgruppen je zwei Grillbeispiele:*

Gemüse: _____

Rindfleisch: _____

Krustentiere: _____

4. *Erklären Sie die Aufgaben einer Marinade beim Grillgut:*

a) _____

b) _____

5. *Welche Vorteile werden durch das Ziselieren von ganzen Fischen erreicht?*

a) _____

b) _____

6. *Auf welche Punkte sollte beim Grillen geachtet werden? Nennen Sie drei:*

7. *Übersetzen Sie die Garstufen in die deutsche Sprache und geben ein Anwendungsbeispiel:*

Bleu _____

Saignant _____

A point _____

Légèrment rosé _____

Bien cuit _____

8. *Welche Kerntemperatur sollte Schweinefleisch und Geflügel aufweisen?*
