

	<div>Basis der Küche</div> <div>COOK & CHILL / SOUS VIDE</div>				
Name	Klasse	Datum	Punkte	Note	

1. Welche Geräte eignen sich zum Planen und Umsetzen einer Sous - Vide Produktion?

2. Nennen Sie einige ergänzende Apparate für dieses Verfahren:?

3. Beim Garen von Fleisch im Holdomat wird eine Faustregel angewendet, wie lautet diese?

4. Ergänzen Sie folgende Aussage:

Green Vac ist ein umweltfreundliches ...

5. Welche zwei wichtigen Vorteile bietet das Cook & Chill Verfahren?

6. Auf welche Anforderungen sollte bei der heiss - kühl Logistik besonders geachtet werden?

7. Beim Sous - Vide Verfahren können zwei positive Eigenschaften nach dem Garen festgestellt wird. Nennen Sie diese:

8. Auf welche Kerntemperatur sollten die Lebensmittel nach dem Garen sofort abgekühlt werden bei dem Cook & Chill Verfahren?

9. Worin, bei welcher Temperatur und wie lange wurde im Film die Kraftbrühe geklärt?

10. Welche ernährungsphysiologischen Vorteile bieten diese Verfahren zum konventionellen Garen?
