



COOK & CHILL / SOUS VIDE

ANTWORTEN

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

Geräte wie der Druck- oder Combi - Steamer

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

Mikrowelle, Holdomat, Schnellkühler, Vakuummaschine

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

Je niedriger die Gartemperatur, desto länger die Garzeit!

4. Ergänzen Sie folgende Aussage:

Green Vac ist ein umweltfreundliches ... **Mehrweg - Vakuumiersystem**

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

Zeitlich unabhängiges Vorbereiten von Speisen und ein zeitlich verschobenes Anrichten

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

Höchste Anforderungen in Bezug auf Hygiene

Höchste Anforderungen auf die Nährwerte der Speisen

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

Die leuchtenden Farben kombiniert mit dem intensiven Eigengeschmack der Lebensmittel

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

Auf plus 3 Grad Celsius

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

Im Drucksteamer bei 93 Grad Celsius innert 45 Minuten

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

Vitamine und Nährstoffe bleiben besser erhalten und auf den Einsatz von Konservierungsmittel kann weitgehend verzichtet werden