

	Basis der Küche F R I T T I E R E N				
	Name	Klasse	Datum	Punkte	Note

1. Erklären Sie in Stichworten, was Frittieren ist:

2. Was eignet sich zum Frittieren? Zählen Sie sechs Beispiele auf:

3. Worin kann frittiert werden (Apparat oder Kochgeschirr) ?

4. Bei welchen Temperaturen und weshalb wird vorfrittiert?

5. Welche positiven Einflüsse hat das Frittieren auf das Gargut?

6. Auf welche Arten kann frittiert werden?

7. Mit welchen Folgen muss gerechnet werden, wenn zu viel Kochgut auf einmal in die Fritüre kommt?

8. Auf was achten Sie, wenn das Kochgut aus der Fritüre kommt?

9. Wie viel Prozent sollte der Fettanteil bei vorfrittierten Lebensmittel betragen, wenn sie im Frittierautomaten fertig gegart werden?

10. Weshalb würden Sie einen Frittierautomaten einer Fritüre vorziehen?
