

GRATINIEREN

ANTWORTEN

1. *Welches wärmeübertragende Medium kommt beim Gratinieren zum Einsatz? Trockene Hitze*

Wärmestrahlen

2. *Nennen Sie zwei rohe Kochgüter, die nach dem Gratinieren oder Überbacken gegart sind:*

Tomaten

Fischscheiben

3. *Bei welchen Temperaturen wird Gratinert?*

Bei 200 bis 300 Grad Celsius

4. *Welche zusätzliche Lebensmittel müssen beim Gratinieren eingesetzt werden um:*

a) eine trockene Kruste zu erhalten?

Das Kochgut wird mit Panierbrot, mie de pain oder geriebenem Käse bestreut

b) eine weiche, saftige Kruste zu erhalten?

Wenn das Kochgut mit eine Creme- oder einer Mornav-Sauce nappiert wird

5. *Ergänzen Sie folgende Anwendungsbeispiele mit je einem Gericht:*

Eierspeisen

Verlorene Eier mit Spinat

Kartoffeln

Gratinierte Kartoffelscheiben

Gemüse

Gratinierter Brüsseler Endivien

6. *Erstellen Sie ein Menü, bei dem die Garmethode Gratinieren in jedem der mindestens 4 Gängen enthalten ist. Für ein Gericht bereiten Sie sich so vor, dass Sie die Zubereitung der Klasse erklären können, z. B*

Überbackene Zwiebelsuppe

Gratinierter Chicoree mit Schinken

Kalbsschnitzel Holstein

Gebratene Kartoffelwürfel Tomaten provenzalische Art

Orangengratin