

	Basis der Küche S A U T I E R E N				
	Name	Klasse	Datum	Punkte	Note

1. Welches Wärme übertragende Medium wird beim Sautieren verwendet?

2 Kreuzen Sie die Nahrungsmittel die sich zum Sautieren eignen an:

<input type="checkbox"/>	Kartoffeln	<input type="checkbox"/>	Forelle	<input type="checkbox"/>	Kalbsbrust
<input type="checkbox"/>	Rindsschulter	<input type="checkbox"/>	Siedfleisch	<input type="checkbox"/>	Äpfel
<input type="checkbox"/>	Pilze	<input type="checkbox"/>	Auberginen	<input type="checkbox"/>	Ochsenschwanz

3. Mit welchen Kochapparaten kann sautiert werden? Nennen Sie zwei:

4. Ordnen Sie jedem Gericht mindestens ein entsprechendes Kochgeschirr zum Sautieren zu:

A = Sauteuse **B** = Sautoir **C** = Lyoner - oder spezialbeschichtete Pfanne

	Roesti		Geschnetzeltes Kalbfleisch
	Omelette mit Pilzen		Kalbfilet mit Rahmsauce

5. Erklären Sie, weshalb ein Geschnetzeltes à la minute erst im letzten Moment gesalzen werden sollte:

6. Was wird durch ein schnelles und heisses Sautieren bei einem Steak bewirkt?

7. Nennen Sie je zwei a) Vor - und b) Nachteile beim Sautieren auf einer Griddleplatte:

a) _____

 b) _____

8. Sautiert wird mit (a) oder ohne (b) Farbgebung. Zählen Sie je zwei Beispiele auf:

a) _____ b) _____