

	Basis der Küche <b>B A C K E N I M O F E N</b>				
	Name	Klasse	Datum	Punkte	Note

1. Backen ist ein Garprozess bei trockener Hitze. Was unternehmen Sie, um ein Ankleben auf Blechen oder in Formen zu verhindern?

---

2. Welche der folgenden Gerichte werden gebacken im Ofen? Unterstreichen Sie diese!

Frankfurter Pudding

Roastbeef englische Art

Rinderfilet Wellington

Paella

Piccata milanese

Gnocchi Pariser Art

Käseauflauf

Duchesse-Kartoffeln

3. Bei einem Anlass von 200 Personen ausser Haus sehen Sie auf dem Hauptgang des Menüs einen Schinken im Brotteig. Schreiben Sie vier Vorteile dieses Hauptganges auf.

---



---



---



---

4. Sie haben die Aufgaben einen Reisauflaufpudding und eine Pizza herzustellen. Beide haben die Garmethode Backen im Ofen und doch ist ein wesentlicher Unterschied zwischen den beiden Gerichten. Erklären Sie diesen:

---



---



---



---

5. Welche Vorteile bietet ein Umluftofen oder ein Kombidämpfer zum Backofen? Nennen Sie drei:

---



---



---