

	<p align="center"><b>Basis der Küche</b></p> <p align="center"><b>S I E D E N</b></p>				
	Name	Klasse	Datum	Punkte	Note

1. *Worin besteht der Unterschied zwischen Sieden und Kochen?*

a) \_\_\_\_\_

b) \_\_\_\_\_

2. *In welchen Flüssigkeiten wird gekocht oder gesotten?*

\_\_\_\_\_

3. *Wie wird das Kochgut angesetzt, um eine gehaltvolle Kochflüssigkeit wie einen Fond zu erhalten?*

\_\_\_\_\_

4. *Begründen Sie Ihre Entscheidung zu Frage drei:*

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

5. *Warum wird ein Blankett oder ein Suppenhuhn knapp unter dem Siedepunkt und ohne Deckel gegart?*

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

6. *Erstellen Sie mit Ihrem Partner oder Tischnachbar ein Plakat auf dem alle Arten des Siedens und Kochens mit je zwei Beispielen aufgeführt sind. Denken Sie daran: Kalt ansetzen, heiss ansetzen, mit und ohne Deckel, sprudelnd und nicht sprudelnd.*