

	<div>Basis der Küche</div> <div>GRATINIEREN</div>				
Name	Klasse	Datum	Punkte	Note	

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

---

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

---

3. Bei welchen Temperaturen wird Gratinert?

---

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

a) eine trockene Kruste zu erhalten?

---

b) eine weiche, saftige Kruste zu erhalten?

---

5. Ergänzen Sie folgende Anwendungsbeispiele mit je einem Gericht:

Eierspeisen

---

Kartoffeln

---

Gemüse

---

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