

	Basis der Küche <b>P O E L I E R E N</b>				
	Name	Klasse	Datum	Punkte	Note

1. *Wie wird Poeliert (Hellbraungedünstet)?*

---



---

2. *Welche Fleischteile eignen sich zum Poelieren?*

---



---

3. *Aus welchem Grunde werden Rebhühner, Fasanen und Schnepfen vor dem Poelieren bardiert?*

---



---

4. *Bei welchen Temperaturen wird mit und am Ende des Garprozesses ohne Deckel poeliert?*

---



---

5. *Unter welchen Namen werden die „echten Pôelés“ auf den französischen Speisekarten angeboten?*

---



---