

	Basis der Küche P O C H I E R E N				
	Name	Klasse	Datum	Punkte	Note

1. Bei welchen Temperaturen wird in der Regel pochiert?

2. Nennen Sie fünf Möglichkeiten wo pochiert werden kann mit je einem Beispiel:

3. Welche zwei Arten des Pochierens werden für Fische angewendet?

4. Was für eine Flüssigkeit wird beim Pochieren in Wein noch verwendet?

5. Mit was wird der Pochierfond gebunden?

6. Für welche Fleischstücke eignet sich das Pochieren besonders?

7. Nennen Sie drei Anwendungsbeispiele für Pochieren im Wasserbad mit Bewegung:
