VIDEO	Basis der Küche **THEMA GARMETHODEN**			
Name	Klasse	Datum	Punkte	Note

1. *In welchem Temperaturbereich werden Lebensmittel gegart?*

   _____

2. *a) In welchem Metall sollten Lebensmittel nicht gegart werden?*

   _____

   b) Begründen Sie Ihre Aussage:

   _____

3. *Zählen Sie vier Wärmearten auf:*

   _____ _____

   _____ _____

4. *Tragen Sie die entsprechenden Garmethoden mit Hilfe Ihres Lehrbuches ein*

WÄRMEÜBERTRAGENDE MEDIEN

Flüssigkeit und/oder feuchte Hitze	*Flüssigkeit und Fett*	*Fett*	*Fett und trockene Hitze*	*Trockene Hitze*	*Strahlen*

5. *Erarbeiten Sie mit einem Partner zu jeder Garmethode ein Beispiel*