VIDEO	Fleisch				
	DAS SCHWEIN				
	Name:	Klasse:	Datum:	Punkte:	Note:

1. Welche zwei Schweinerassen werden bei der Zucht bevorzugt?

2. Wie kann Schweinefleisch erster Qualität nach folgenden Punkten beschrieben werden?
   Fleischbeschaffenheit:

   Fettansatz:

   Weitere Merkmale:

3. Mit wie viel Kilogramm erreicht das Schwein sein ideales Schlachtgewicht?
   Wie gross ist die Schlachtausbeute davon?

4. Welche Fleischteile werden zuerst vom Schinken gelöst?

5. Die durchschnittliche Lagerzeit von Schweinefleisch beträgt:

   Bei Schweinefleisch ist das Vakuumverpacken nicht unbedingt empfehlenswert.

6. Welche Grundzubereitungsarten eignen sich für Schweinefleisch?

7. Nennen Sie je zwei Verwendungsmöglichkeiten folgender Teile:
   Côtes
   Filet Mignon
   Cou
   Noix

8. Zählen Sie drei Gerichte von Schweinefleisch auf, die in den Wintermonaten besonders beliebt sind:

9. Wozu findet Rückenspeck Verwendung?