



Gemüse

DIE KARTOFFEL

ANTWORTEN

1. Nennen Sie vier verschiedene Kartoffelsorten:

(Es können auch Sorten sein, die nicht im Film gezeigt wurden, z.B. Sorten aus Ihrem Land)

Eba _____ **Urgenta** _____ **Agra** _____
Bintje _____

2. Durch das Rüsten der Kartoffeln entstehen Abschnitte oder Verluste. Schreiben Sie hinter die Prozentzahlen bei welchen Kartoffeln diese entstehen:

15 % **Schalenkartoffeln** _____ 25% **Schälen von Hand** _____
30% **Schälen mit der Maschine** _____ 35% **Tournieren von geschälten Kartoffeln** _____
45%- 50% **Ausstechen der geschälten Kartoffel** _____

3. Auf welche zwei Arten können Kartoffeln blanchiert werden?

In siedendem Wasser _____ **In Öl bei ca. 130° C** _____

4. Nennen Sie sieben weitere Garmethoden mit je ein Beispiel:

Sieden **Salzkartoffeln** _____ Dämpfen **Dampfkartoffeln** _____
Backen im Ofen **Pommes au four** _____ Braten **Pommes rissolées** _____
Sautieren **Pommes lyonnaise** _____ Fritieren **Pommes frites** _____
Gratinieren **Gratin de pommes de terre** _____

5. Welche Zutaten benötigt man für eine Duchesse-Masse?

Kartoffeln _____ **Eigelb** _____ **Butter** _____
Salz _____ **Muskat** _____ **Evtl. Pfeffer** _____

6. Zählen Sie vier Ableitungen von Kartoffeln die aus einer Duchesse-Masse hergestellt werden auf:

Pommes Berny _____ **Pommes croquettes** _____
Pommes Williams _____ **Pommes St. Florentin** _____

7. Um was handelt sich bei folgender Beschreibung?

"Unter 1 kg getrocknete, heiss passierte Kartoffeln, 0,4 kg Brandteig **rühren**."

Dauphine Masse _____

8. Welche Zutat darf bei einer Pommes Lorette nicht fehlen?

Käse _____

9. Uebersetzen Sie folgende Kartoffelgerichte ins Deutsche oder Französische:

Kartoffelküchlein **Pommes macaire** _____
Pommes gaufrettes **Waffelkartoffeln** _____
Pommes paille **Strohkartoffeln** _____