

	Fleisch				
	DIE KARTOFFEL				
	Name:	Klasse:	Datum:	Punkte:	Note:

1. Nennen Sie vier verschiedene Kartoffelsorten:

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

_____	_____	_____
_____	_____	_____

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

15 %	_____	25%	_____
30%	_____	35%	_____
45%- 50%	_____		

3. Auf welche zwei Arten können Kartoffeln blanchiert werden?

_____	_____
-------	-------

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

Sieden	_____	Dämpfen	_____
Backen im Ofen	_____	Braten	_____
Sautieren	_____	Fritieren	_____
Gratinieren	_____		

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

_____	_____	_____
_____	_____	_____

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

_____	_____
_____	_____

7. Um was handelt sich bei folgender Beschreibung?

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

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

9. Uebersetzen Sie folgende Kartoffelgerichte ins Deutsche oder Französische:

Kartoffelkuchlein	_____
Pommes gaufrettes	_____
Pommes paille	_____