

	Fleisch			
	DIE KARTOFFEL			
	Name:	Klasse:	Datum:	Punkte:

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:

Kartoffelküchlein _____

Pommes gaufrettes _____

Pommes paille _____