

4 Allergen-Kennzeichnung in der Küche



1 Erklären Sie den Begriff Allergie.

Darunter versteht man eine Überreaktion des menschlichen Organismus, die durch den Kontakt oder den Verzehr von kleinsten Mengen allergieauslösender Stoffe hervorgerufen wird. Allergene Stoffe befinden sich in Lebensmitteln oder in der Umwelt.

2 Welche Unverträglichkeitsreaktionen können beim Gast durch Allergene ausgelöst werden?

Allergien schädigen häufig die Haut, die Atemwege und den Magen-Darmtrakt. Die heftigste allergische Körperreaktion kann bis zum Kreislaufversagen führen.

3 Prüfen Sie die Zuordnung von Zutaten und Speisen zu den **14 Allergengruppen**. Das jeweils unzutreffende Beispiel streichen Sie mit einem Farbstift deutlich durch.



1 Schalenfrüchte (Nüsse): (LK 146)

Mandelpanierungen (LK 402)
~~Lammnüsschen (LK 491)~~
 Mortadella (LK 147) Pesto (LK 453)



9 Eier: (LK 162)

Célestine (LK 435) Nudeln (LK 374)
 Hacksteaks (LK 468) ~~Eierkürbis (LK 137)~~
 Brioche (LK 547)



2 Sellerie: (LK 134)

Rinderkraftbrühe (LK 432; 210)
 Sellarisalz (LK 214) Wild-Marinade (LK 217)
~~Patatouille (LK 355)~~ Waldorfsalat (LK 519)



10 Milch (Lactose): (LK 164)

Béchamelsauce (LK 416)
 Bananensplit (LK 572) Joghurtcreme (LK 570)
~~Butterschmalz (LK 169)~~ Cremeeis (LK 571)



3 Glutenhaltiges Getreide: (LK 17)

Panierungen (LK 102) Käsespätzle (LK 375)
 Hacksteaks (LK 468) Béchamelsauce (LK 416)
 Toastbrot (LK 159) ~~Auflaufomelett (LK 555)~~



11 Fisch: (LK 195)

Worcestershiresauce (LK 216)
 Surimi (LK 200) ~~Borschtsch (LK 636)~~
 Stremel (LK 200)



4 Erdnüsse: (LK 146)

Erdnussflips (LK 146) ~~Erdbeermark (LK 144)~~
 Erdnussbutter (LK 146)



12 Krebse: (LK 202)

Hummerbutter (LK 429)
 gebratener Kaisergranat (LK 512)
~~gedünsteter Tilapia (LK 197)~~



5 Lupine:

Kemia (GL) Lupinenquark (GL)
~~Tofu (GL)~~ Kaffeeersatz (GL)



13 Weichtiere: (LK 204)

Trepangsuppe (LK 454)
~~Graved-Lachs-Sauce (LK 201)~~
 Reitender Engel (LK 514)



6 Soja: (LK 161)

Tofu (KP) ~~Nori (KP)~~
 Tofu-Gemüsebratling (GL) Aburaage (KP)



14 Schwefeldioxid, Sulfite: (LK 44)

Wein (LK 244) ~~Klementine (LK 151)~~
 geschwefeltes Trockenobst (LK 153)



7 Sesam:

Käsegebäck (GL) Halva (GL)
 Sesampaste (KP) ~~Wasabi (KP)~~ Goma (KP)



8 Senf: (LK 215)

Senffrüchte (LK 153) Remoulade (LK 423)
~~Krautsauce (LK 418)~~ Mayonnaise (LK 422)

Quellen für die genannten Zutaten und Speisen:
 LK: Die Lehrküche mit Seitenangabe
 KP: CD-ROM: Küchenprofi
 GL: Das große Lexikon der Speisen, Verlag Pfanneberg

4 Was müssen Köche hinsichtlich der Allergengefahr bei der Speisenzubereitung beachten?

• Speisen für Gäste mit Lebensmittelallergien stets separat anrichten und servieren.

• Geschirr und Besteck für Allergiker-Speisen getrennt halten.

• Auf Nachfrage die in Speisen enthaltenen allergenen Stoffe aufzählen.

• Nur korrekte Auskünfte geben!

11 Sous vide



Mit der Sous-vidé-Methode (frz.: unter Vakuum) werden u. a. Fleisch, Fisch und Gemüse im Vakuumbbeutel bei niedrigen Temperaturen (z. B. Gemüse 85 °C, Fisch 58 °C, Rinderfilet 54 °C) in relativ langer Zeit (bis 48 Stunden) schonend und auf den Punkt gegart. Eine anschließende Kühlung ermöglicht eine Haltbarkeit bis etwas drei Wochen.



1 Vervollständigen Sie den grafischen Ablauf von Sous vide, indem Sie die Beschriftung ergänzen.

1 Vakuuieren

3 Schockkühlen

5 Regenerieren

2 Garen

4 Kühl lagern

6 Anrichten

2 Betrachten Sie die Bilder der Herstellungsschritte bei Rinderfilet Sous vide und ergänzen Sie dann die Textlücken.



■ **Vakuuieren:** Gargut in Vakuumbbeutel **abfüllen**. Ein Vakuuiergerät erzeugt durch Luftentzug **Unterdruck** und **verschweißt** die Beutel.



■ **Garen:** Verwendet wird ein Sous-vidé-Gerät mit exakter **Temperatur** regelung. Darin wird das Gargut **gleichmäßig** erwärmt, und man kann die Zeit und Kerntemperatur (60 min; 54 °C) bestimmen. Das Fleisch wird bei 55 bis 70 °C **im Wasserbad** langsam und schonend gegart.

Rinderfilet, wird bei einer Kerntemperatur **unterhalb** 60 °C gegart, da darüber der **rote Muskel** farbstoff (Myoglobin) denaturiert und die **rote Fleischfarbe** ab 70 °C völlig vergraut.



■ **Schockkühlen und Lagern:** Sous vide lässt sich mit dem Verfahren Cook & Chill kombinieren. Dabei werden die Vakuumbbeutel im Eiswasser oder mit Schockkühlern abgekühlt. Bei Bedarf **regenerieren**.



■ **Anbraten:** Das Gargut entnehmen und scharf **anbraten**, um **Farbe** zu erzielen. anschließend in vorgewärmten Serviergefäßen anrichten.

3 Zählen Sie stichwortartig die Vorteile von Sous vide auf!

Vakuumbbeutel: **Oxidation gebremst; Flüssigkeitsverlust gering**

Garen: **gleichmäßige Kerntemperatur; zartes, saftiges Gargut. Aroma gut erhalten. Wirkstoffverluste gering.**

Arbeitsabläufe: **rationell; effektiv bei Hochbetrieb**

Name:

Klasse:

Datum:

37 Angebot vegetarischer Speisen



Direktvermarkter und Lebensmittelhandel bieten ein reichhaltiges Sortiment von pflanzlichen Zutaten zur Zubereitung einer vielfältigen und schmackhaften Kost. Mitunter gehören Fachkenntnisse und Kreativität dazu, das Angebotsortiment für die Speisengestaltung ideenreich zu nutzen.



1 Im zunehmenden Maße wünschen Gäste vegetarische Speisen. Welche Gründe gibt es dafür?

- Tierseuchen,-krankheiten: BSE, Maul- und Klauenseuche, Salmonellen
- Belastungen durch unerlaubte Hormone, Maststeigerungsmittel, Tiermedikamente
- Tierquälerei bei Tiertransporten; ethische und religiöse Auffassungen

2 Vervollständigen Sie die Übersicht mit ausgewählten vegetarischen Lebensmitteln.

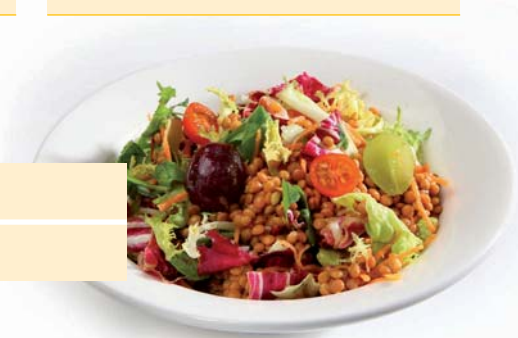
kohlenhydratreich	fettreich	eiweißreich
Obst, Gemüse, Kartoffeln	Pilze, pflanzliche Öle und Fette	Soja, Sojaerzeugnisse

3 Ordnen Sie vegetarische Speisen aus einer ausgewählten Speisekarte in die Übersicht. Ergänzen Sie durch eigene Beispiele (evtl. auf Extrablatt).

Veganer-Kost	Lakto-vegetabile Kost	Ovo-lakto-vegetabile Kost
Individuelle Antworten: z. B. bunte Blattsalate	Quarkspeise mit frischen Beeren	Eierpfannkuchen

4 Erstellen Sie ein vegetarisches 3-Gang-Menü.

Individuelle Antworten, z. B. Zucchini-suppe, Käsespätzle, Rote Grütze



5 Ein vegetarischer Reisaufbau wurde auf die Speisekarte gesetzt. Carina soll 10 Portionen zubereiten. Hat sie alles richtig gemacht? Beurteilen Sie die Herstellungsweise.



Naturreis mit Lorbeer, Zwiebelwürfeln, Kochsalz, Schmalz und Fleischbrühe dünsten, abkühlen, mit Curry vermischen und in feuerfester Form geben. Schichtweise Gemüse-mischung aus gewürfeltem Gemüse - paprika, Salzdillgurken und frischen Champignons sowie Reibkäse einlegen, abschließend mit Reibkäse überbacken. Servieren mit ausgelassener Butter und darüber gestreuter gehackter Petersilie.

Für eine lakto-vegetabile Speise weder Schmalz noch Fleischbrühe verwenden.

Copyright Verlag Handwerk und Technik, Hamburg

Name: _____ Klasse: _____ Datum: _____

52 Feldsalat



Feldsalat ist ein dekorativer winterfester Ackersalat, der von Oktober bis März geerntet und heute auch als Treibhaussalat angeboten wird.

1 Nennen Sie andere regional übliche Namen sowie übliche französische und englische Übersetzungen.

Rapunzel, Nüsslisalat, Rapünzchen, Ackersalat, Vogerlsalat usw.

doucette, mâche, corn salad, field salad



2 Erklären Sie Ihrem Kollegen die Besonderheiten des Angebots von Feldsalat auf Grund der Rohstoffeigenschaften.



Feldsalat ist ein grüner Salat, der typisch für die kalte Jahreszeit ist.

Nur roh verwendbar, schwach bitter. Wertvoller Salat, geeignet als Salat,

für Garnierungen oder als Unterlage von kulinarischen Leckerbissen

(kalten Vorspeisen).

3 Beschreiben Sie die Qualitätsansprüche beim Einkauf.

Kein Erdbesatz, keine gelben oder faulen Blätter. Blätter dürfen nicht von der Rosette gelöst sein.

4 Erläutern Sie die Arbeitsschritte bei der Vor- und Zubereitung des Feldsalats, indem Sie die Bildunterschriften einsetzen.

Arbeitsablauf	Arbeitsschritte	Arbeitsablauf	Arbeitsschritte	Arbeitsablauf	Arbeitsschritte
	Putzen		Schleudern		Portionieren
	Waschen		Mit Salat - sauce binden		Aufwerten, Garnieren

5 In 100 g Feldsalat sind folgende Nährstoffe enthalten: Eiweiß 1,8 g Fett 0,4 g Kohlenhydrate 0,7 g; Vitamin A 0,650 mg. Beurteilen Sie den Nährstoffgehalt in einer Portion Feldsalat (70 g).

Bedeutungsvoll ist der Gehalt an Vitamin A.

Tagesbedarf 0,8-1 mg. Die Portion würde etwa

den halben Tagesbedarf decken.

6 Feldsalat wird geputzt. Dabei fallen 325 g Abfälle (29 % Putzverluste) an. Ermitteln Sie die Menge an geputztem Feldsalat in kg.

$$29\% = 0,325 \text{ kg}$$

$$100\% = \quad \times \quad \text{kg}$$

1,121 kg geputzter Feldsalat

76 Flying Buffet



Das Flying Buffet – auf deutsch **Fliegendes Büfett** – ist eine trendige, aus den USA kommende Angebotsform.



1 Wofür eignen sich Flying Buffets? Vervollständigen Sie den Lückentext.

Sie eignen sich für **Empfänge**, **Konferenzen** und andere Veranstaltungen, bei denen eine **Büfettafel** ungeeignet oder aus Platzgründen unmöglich ist.

2 Welche Unterschiede bestehen zum stationären Büfett? Ordnen Sie die folgenden fehlenden Worte ein. **im Stehen, Büfettaufbau, keine Bestuhlung**

Im Unterschied zu einem herkömmlichen Büfett, welches stationär aufgebaut ist und bei dem die Speisen sitzend eingenommen werden, wird ein Flying Buffet **im Stehen** eingenommen. Es eignet sich speziell für die Eröffnung von Ausstellungen, Messen, Konzerten, Produktpräsentationen, also für Stehpartys oder Stehempfangen, bei denen **keine Bestuhlung** und kein **Büfettaufbau** vorgesehen sind.

3 Tragen Sie für zwei Beispielmenüs, die bei einem Flying Buffet eingenommen werden können, die Folge der Gänge ein.

Für ein Flying-Buffet eignen sich alle Speisen (Suppen, Salate, Hauptspeisen, Desserts), die mundgerecht und portionsweise als Miniportionen angeboten werden können. Solche Menüs können den Charakter einer vollwertigen Mahlzeit haben. 5 Portionen von einem Flying Buffet sind mit der Menge bei einem 3-Gänge-Menü vergleichbar. Man rechnet also zur Sättigung der Gäste je etwa 5 Portionen. Tragen Sie entsprechende Vorschläge ein:

- 1. Menü: **Suppe, Salat, 2 Hauptspeisen, 1 Dessert**
- 2. Menü: **Suppe, 2 Hauptspeisen, 2 Desserts**

4 Zählen Sie die Merkmale von Miniportionen auf.

- Anrichtegereschirr: kleine Geschirteile: **Porzellanschälchen**, **Glas**, **Löffel**
- Anrichteweise: besonders appetitlich, **ästhetisch**, farbig abgestimmt
- Zutaten: **frisch**, Kräuter, Obst und Gemüse einbeziehen
- Menge: **gering**, **mundgerecht**
- Verzehrsart: Verzehr mit **Spieß**, **Löffelchen**, **Gabel**, **Fingern** (Fingerfood)



5 Wie werden die Speisen serviert? Ergänzen Sie die Textlücken.

Eine Auswahl vorbereiteter Speisen warm oder kalt, wird den Gästen auf **Tablets**, auf kleinen **Tellern**, Löffeln oder anderem Geschirr portioniert und auch als **Finger** food (→) angeboten. Bei kulinarisch anspruchsvollen Flying Buffets können hochwertige **Häppchen** direkt vor den Augen der Gäste frisch zubereitet werden.

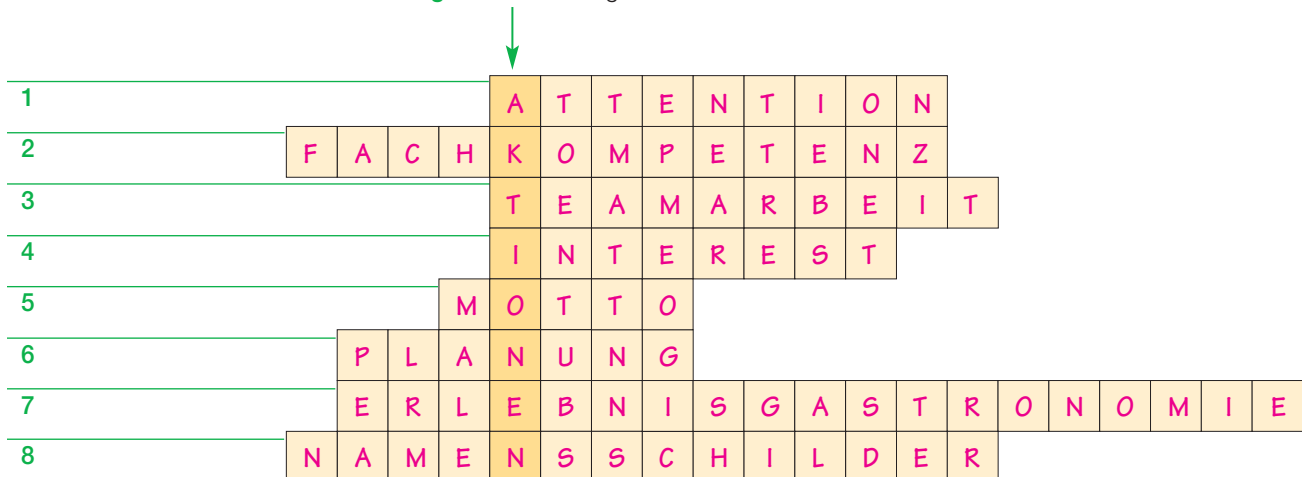
6 Beurteilen Sie die Herstellungskosten gegenüber einem stationären Büfett, indem Sie die richtigen Antworten ankreuzen.

Preislich kostet ein Flying-Buffet insgesamt	Die Speisen sind	Der Geschirr- und Personalaufwand ist
genausoviel <input checked="" type="checkbox"/>	kleiner, aber auch teurer <input type="checkbox"/>	kleiner <input type="checkbox"/>
ist billiger <input type="checkbox"/>	kleiner und etwas billiger <input checked="" type="checkbox"/>	größer <input checked="" type="checkbox"/>

100 Kreuzwörterrätsel/Test



Senkrechtes Lösungswort: Fachbegriff für verkaufsfördernde Maßnahmen



- | | |
|--|--|
| 1 Englisch: Aufmerksamkeit | 6 Vorhaben, Absicht |
| 2 Bedingung für erfolgreiche Verkaufsgespräche | 7 Gastronomie, die Aktionen anbietet |
| 3 Einbeziehung aller Mitarbeiter | 8 Hilfsmittel zum Überwinden der Anonymität gegenüber dem Gast |
| 4 Englisch: Interesse | |
| 5 Leitspruch, Überschrift einer Aktion | |



Copyright Verlag Handwerk und Technik, Hamburg

Programmierter Test

Schreiben Sie jeweils nur einen Buchstaben (A, B oder C) für die richtige Lösung in das Feld.

- | | | | |
|--|----------|--|----------|
| <p>1 In welcher Situation können Aktionen kaum helfen?
 A in verkaufsarmen Zeiten
 B bei besonderen Ereignissen
 C bei sinkendem Qualifikationsstand der Mitarbeiter</p> | C | <p>5 Das sind Trendgerichte!
 A besonders vollwertige Speisen
 B Schonkostspeisen
 C Speisen, die einer neuen Tendenz in der Ernährung entsprechen</p> | C |
| <p>2 Unter „thematischen Aktionen“ versteht man:
 A Aktionen unter ein Motto gestellt
 B Aktionen mit Gesprächsrunden
 C Aktionen in einem bestimmten Zeitraum</p> | A | <p>6 Nennen Sie eine Aktion, die Sie anlässlich der Neueröffnung einer Lobbybar starten würden.
 A Teenachmittag
 B Sektempfang
 C Stehimbiss</p> | B |
| <p>3 So können die besonderen Wünsche und Bedürfnisse der Gäste ermittelt werden!
 A durch Literaturstudium
 B durch gezielte Befragungen
 C nach den Umsätzen</p> | B | <p>7 Suchen Sie ein Aktionsthema für den Winter aus.
 A Spargelwochen
 B Aus dem Jagdrevier
 C Der neue Matjes ist da</p> | B |
| <p>4 Das sind die Ziele von Auswertungen der Aktionen:
 A Erfüllung von Auflagen der Behörden
 B Umsatz- und Kostenermittlung
 C Bewertung der Mitarbeiter</p> | B | <p>8 Wie kann es bei Aktionen zu unerlaubtem Wettbewerb kommen?
 A durch gesundheitsbezogene Werbung
 B durch kleine Werbegeschenke während der Begrüßung
 C durch kostenlose Kulturdarbietungen</p> | A |