



Andreas Ettl



Koch/Köchin

2. Auflage 2017

Best.-Nr. 2811



2. Auflage 2017 · Best.-Nr. 2811 · ISBN 978-3-95532-811-5

Bildquellen

Titelbild: © AllebaziB – Fotolia.com

Icons: © Soulsisz – Fotolia.com

© VIGE.co – Fotolia.com

Alle Rechte liegen beim Verlag bzw. sind der Verwertungsgesellschaft Wort, Untere Weidenstr. 5, 81543 München, Telefon 089 514120, zur treuhänderischen Wahrnehmung überlassen. Damit ist jegliche Verbreitung und Vervielfältigung dieses Werkes – durch welches Medium auch immer – untersagt.



© U-Form Verlag · Hermann Ullrich GmbH & Co. KG
Cronenberger Straße 58 · 42651 Solingen
Telefon: 0212 22207-0 · Telefax: 0212 208963
Internet: www.u-form.de · E-Mail: uform@u-form.de

Inhalt

Prüfungsfach Technologie



Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit,
Umweltschutz, Hygiene



Einsatz von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern,
Arbeitsplanung



Büroorganisation und -kommunikation



Küchenbereich



Herstellen von Suppen und Soßen
– Klare und gebundene Suppen



Herstellen von Suppen und Soßen
– Soßen

Prüfungsfach Technologie



Zubereitung von Fisch-, Schalen- und Krustentieren



Verarbeiten von Fleisch und Innereien



Verarbeiten von Wild und Geflügel



Zubereiten von Molkereiprodukten und Eiern



Herstellen und Verarbeiten von Teigen und Massen



Herstellen von Süßspeisen



Speisenfolge

Inhalt

Prüfungsfach Warenwirtschaft



Bedarfsermittlung, Einkauf, Lagerhaltung,
Büroorganisation und -kommunikation



Wareneinsatz, Kalkulation

Viel Erfolg für Ihre Prüfung wünschen Autor und U-Form Team



ACHTUNG!

Sollte es für diese Lernkarten Aktualisierungen oder Änderungen geben, können Sie diese unter **www.u-form.de/addons/2811-1.pdf**

herunterladen. Ist die Seite nicht verfügbar, so sind keine Änderungen eingestellt!



Ihr Kollege hat eine Verletzung erlitten und fällt in einen Schockzustand.

Welche **Anzeichen** deuten auf einen **Schock** hin?

Schockanzeichen sind:

- kalte, fahle Haut
- hoher Puls, kaum spürbar
- unregelmäßige, schnelle Atmung
- kalter Schweiß
- angsterfülltes, unruhiges Verhalten



Zum Schutz der Umwelt sollte Müll getrennt werden.

Welche Möglichkeiten der **Mülltrennung** sind Ihnen bekannt?

(Mindestens 7 Nennungen)

Müll trennen nach

Papier: Kartonagen, Papier, Zeitungen etc.

Altglas: Flaschen, Konservengläser etc.

Metall: Getränke, Konserven-, Kaffeedosen, Tuben, Kronkorken etc.

Kunststoff: Styropor, Folien, Tüten, Becher etc.

Lebensmittel kompostierbar: Kaffeesatz, Gemüseabfälle, Eierschalen, ...

Lebensmittel nicht kompostierbar: Fleischabfälle, Muschelschalen, Knochen, ...

Restmüll: Verschmutztes Papier, Asche, Scherben, ...

Batterien: Batterien, defekte Akkus, ...

Altöl: Alte Öle wie Salatöle und Bratfette, Friteusenfett, ...



Welche bauliche Einrichtung trennt in gastronomischen Betrieben die im Abwasser befindlichen Fette und Öle?

Der **Fettabscheider** trennt die im Abwasser befindlichen Fette und Öle, bevor es ins Abwassersystem geführt wird.



Was versteht man in der Küche unter dem Begriff
„Mise en place“?

In der Küche versteht man unter dem Begriff „**Mise en place**“ das Bereitstellen von Arbeitsgeräten und Arbeitsutensilien sowie das Vorbereiten und Bereitstellen von Speisen und Zutaten für das A la Carte oder die Bankettveranstaltung.



Welche Garmethode ist hier gesucht?

Vervollständigen Sie folgenden Satz:

..... ist Garen im Fettstoff, zugedeckt bei mittlerer Hitze im Ofen.

Poelieren ist Garen im Fettstoff, zugedeckt bei mittlerer Hitze im Ofen.



Was verbirgt sich hinter dem Begriff „**Bain-Marie**“?

„**Bain-Marie**“ ist ein Küchengerät, das Wasser erhitzt, um darin Speisen, z. B. für das A la Carte-Geschäft, warm zu halten.



In welche 3 Gruppen werden die Zuckerarten unterteilt?

Die 3 Hauptgruppen sind

- Einfachzucker
- Zweifachzucker
- Vielfachzucker



Nennen Sie zu jeder Hauptgruppe der Vitamine
4 Beispiele.

Fettlösliche Vitamine sind
A, D, E und K.

Wasserlösliche Vitamine sind
Folsäure, Biotin, Niacin (sowie
alle anderen Vitamine der B-Gruppe) und Vitamin C.



Durch welche Maßnahmen kann bei der Lagerung und Verarbeitung von Gemüse der Vitaminverlust vermieden bzw. auf ein Minimum reduziert werden?

Gemüse sollte

- möglichst dunkel und kühl gelagert werden (Vitaminabbau durch UV-Licht und Wärme)
- möglichst unzerkleinert gelagert werden (Vitaminentzug durch Sauerstoff und Enzymtätigkeit)
- möglichst unzerkleinert und so kurz wie nötig gewaschen werden (Vitaminverlust durch Ausschwemmen)
- möglichst schonend gegart werden.



Nennen Sie mindestens 5 Konservierungsarten und je ein Beispiel dazu.

- Pökeln – z. B. Eisbein
- Zuckern - z. B. kandierte Früchte
- Säuern - z. B. Mixed Pickles
- Pasteurisieren - z. B. Milch
- Sterilisieren - z. B. Kondensmilch
- Trocknen - z. B. Stockfisch
- Räuchern - z. B. Räucherfisch



Woraus setzt sich ein Bouquet garni zusammen?

Das Bouquet garni besteht in der Regel aus Sellerie, Karotte und Lauch.

Es wird meist zusammengebunden, um es einfacher wieder aus der Suppe entfernen zu können.



Was ist eine **Consommé** und wie wird sie hergestellt?

Die Consommé ist eine Kraftbrühe basierend auf einer Bouillon, die dann geklärt wird.



Ordnen Sie die Weißen Grundsoßen den französischen Bezeichnungen zu.

- Weiße Kalbsgrundsoße
- Geflügelgrundsoße
- Fischgrundsoße
- Béchamelsoße
- Velouté de poisson
- Velouté de veau
- Sauce Béchamel
- Velouté de volaille

Weißer Kalbsgrundsoße	–	Velouté de veau
Geflügelgrundsoße	–	Velouté de volaille
Fischgrundsoße	–	Velouté de poisson
Béchamelsoße	–	Sauce Béchamel



Was versteht man unter einer Stationären Fischart?

Eine als stationär bezeichnete Fischart verbleibt dauerhaft im Süßwasser oder Meerwasser und verlässt auch zum Laichen oder zur Nahrungssuche nicht die Gewässerart.



Worin liegt der Unterschied zwischen Magerfischen
und Fettfischen in Bezug auf das Fischfett?

Bei **Magerfischen** sitzen die Fettreserven des Fisches meist im Bauchraum und können weggeschnitten werden.

Bei **Fettfischen** sind die Fettreserven des Fisches im Fischfleisch eingebettet und können nicht entfernt werden.



Die Schillerlocken als geräucherte Fischspezialität finden sich auf fast jeder kalten Fischplatte wieder.

- a. Aus welchem Fisch wird sie hergestellt?
- b. Welcher Bereich des Fisches wird für die Herstellung genommen?

- a. Schillerlocken werden aus dem Dornhai hergestellt.
- b. Die zu räuchernden Fischstücke werden aus dem Bauchlappen des Fisches geschnitten.



In welche 4 Bereiche wird Käse unterteilt?

Unterteilung nach

- der **Herkunft** der Milch – z. B. Schafskäse
- dem **Wassergehalt** – z. B. Weichkäse
- den **Kulturen** – z. B. Blauschimmelkäse
- dem **Fettgehalt** – z. B. Halbfettstufe



Was ist unter den Begriffen

- a. Trinkzwangverbot und
- b. Kopplungsverbot

zu verstehen?

- a. **Trinkzwangverbot:** Es ist verboten, in Gaststätten die Abgabe von Speisen an die Abgabe von Getränken zu koppeln.
- b. **Kopplungsverbot:** Es ist verboten, die Abgabe von alkoholfreien Getränken an die gleichzeitige Abgabe alkoholischer Getränke zu koppeln.



Welche 5 Punkte regelt die **Preisangabenverordnung** (PAngV) für Gaststätten und Beherbergungsbetriebe?

1. Die Preise für Speisen und Getränke müssen dem Gast ausreichend zur Verfügung gestellt werden.
2. Neben dem Eingang der Gaststätte muss ein Preisverzeichnis frei zugänglich und gut leserlich ausgehängt werden.
3. In Beherbergungsbetrieben muss am Eingang, wie bei den Gaststätten, ein Preisverzeichnis über die Zimmerpreise und ggf. Frühstückspreise angebracht sein.
4. In Gaststätten und Beherbergungsbetrieben, in denen eine Telekommunikationsanlage genutzt werden kann, sind die Preise für die Benutzung in der Nähe der Anlage auszuhängen.
5. Preise in Preisverzeichnissen müssen Inklusivpreise (inkl. aller Servicegebühren und Steuern) sein.



Ordnen Sie die Temperaturen (Höchstwerte), die bei der Lagerung von Lebensmitteln nicht überschritten werden dürfen, den entsprechenden Lebensmitteln zu:

Lebensmittel

- Frisches Schlachtfleisch
- Molkereierzeugnisse
- Frischer Fisch
- Geflügel

Temperatur-Grenzwert

- +4 °C
- +7 °C
- +2 °C
- +10 °C

Lebensmittel

Temperatur-Grenzwert

Frisches Schlachtfleisch

+7 °C

Molkereierzeugnisse

+10 °C

Frischer Fisch

+2 °C

Geflügel

+4 °C



Wie lautet die Formel zur Berechnung der
Eigenkapitalrentabilität?

$$\frac{\text{Gewinn} \times 100}{\text{Eigenkapital}}$$