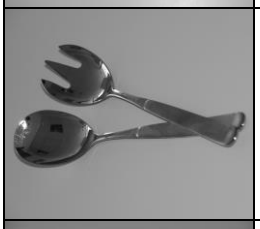
Die Arbeitsgeräte in der Küche (Lösung)

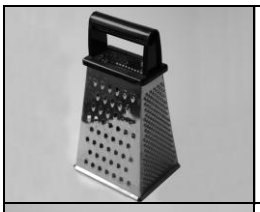
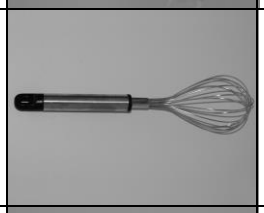
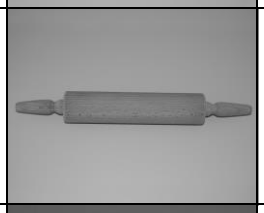
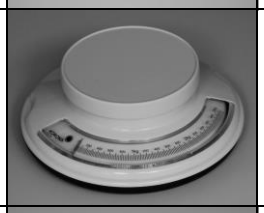
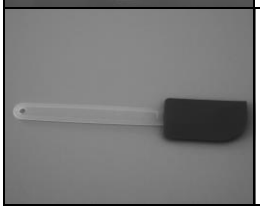
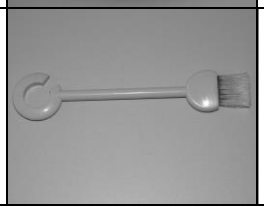
❶ *Setze folgende Begriffe ein:*
~~Suppenkelle~~ – ~~Knoblauchpresse~~ – ~~Schaumlöffel~~ – ~~Springform~~ – ~~Kartoffelstampfer~~ – ~~Dosenöffner~~ – ~~Wiegemesser~~ – ~~Küchenmaschine~~ – ~~Auflaufform~~ – ~~Schneidebrett~~ – ~~Sieb~~ – ~~Topf~~ – ~~Salatbesteck~~ – ~~Pfanne~~

	Auflaufform		Dosenöffner
	Küchenmaschine		Knoblauchpresse
	Sieb		Pfanne
	Salatbesteck		Schneidebrett
	Suppenkelle		Topf
	Kartoffelstampfer		Wiegemesser
	Springform		Schaumlöffel

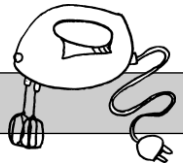
© Persen Verlag

Die Arbeitsgeräte in der Küche (Lösung)

❶ *Setze folgende Begriffe ein:*
~~Messbecher~~ – ~~Backpinsel~~ – ~~Sparschäler~~ – ~~Rührbecher~~ – ~~Vierkantraffel~~ – ~~Teigschaber~~ – ~~Küchenmesser~~ – ~~Küchenwaage~~ – ~~Wallholz~~ – ~~Rührschüssel~~ – ~~Handrührgerät~~ mit Rührbesen und Knethaken – ~~Kelle~~ – ~~Schwingbesen~~ – ~~Bratschaufel~~

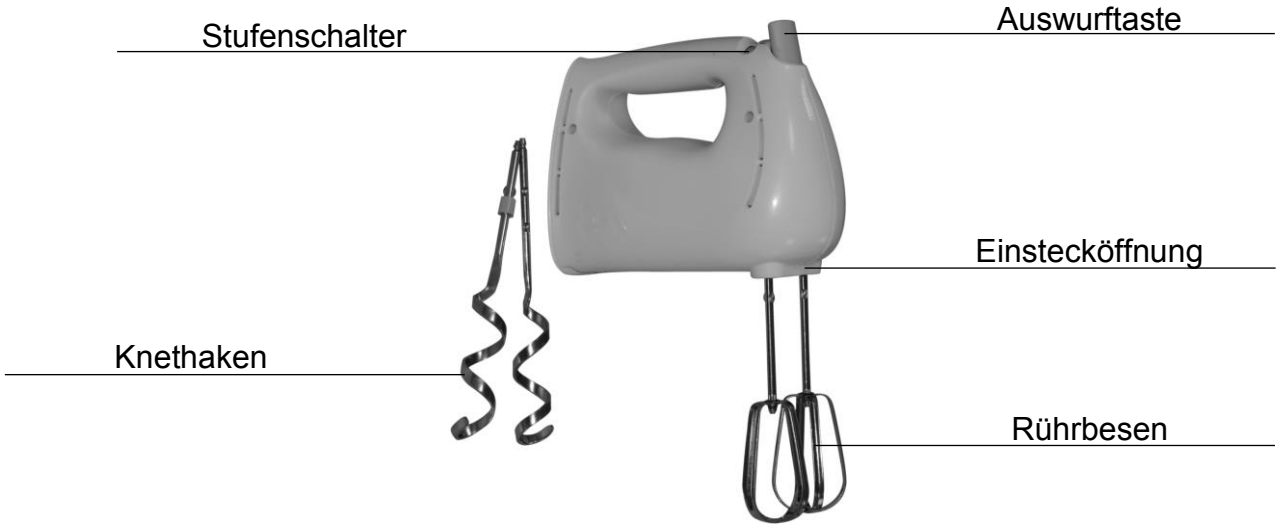
	Vierkantraffel		Handrührgerät mit Rührbesen und Knethaken
	Bratschaufel		Schwingbesen
	Rührschüssel		Rührbecher
	Küchenmesser		Kelle
	Sparschäler		Wallholz
	Messbecher		Küchenwaage
	Teigschaber		Backpinsel

© Persen Verlag



Das Handrührgerät (Lösung)

❶ *Setze folgende Begriffe ein:*
~~Rührbesen~~ – ~~Knethaken~~ – ~~Auswurftaste~~ – ~~Stufenschalter~~ – ~~Einstecköffnung~~

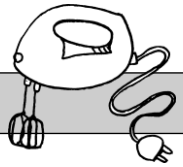


❷ *Vervollständige den unten stehenden Text. Setze folgende Begriffe ein:*
~~Klicken~~ – ~~feuchten~~ – ~~Rührbesen~~ – ~~einstecken~~ – ~~Zubehörteile~~ – ~~stufenweise~~ – ~~Markierung~~ – ~~ausschalten~~ – ~~Löffel~~ – ~~Knethaken~~

Das musst du beachten, wenn du ein Handrührgerät benutzt:

- Die ___Markierung___ am Zubehörteil und an der Einstecköffnung muss übereinstimmen.
- Das richtige Einrasten der Zubehörteile ist durch ein deutliches ___Klicken___ hörbar.
- Den Netzstecker erst ___einstecken___, wenn das Handrührgerät vollständig gerüstet ist und der Stufenschalter auf „0“ steht.
- Handrührgerät in das Rührgefäß halten und dann ___stufenweise___ hochschalten.
- Während der Arbeit dürfen keine ___Löffel___ oder Ähnliches in das Handrührgerät gehalten werden.
- Nach der Arbeit erst das Gerät ___ausschalten___, dann den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Auswurftaste betätigen, um die ___Zubehörteile___ zu lösen.
- Das benutzte Handrührgerät nur mit einem ___feuchten___ Lappen abwischen.
- Benutze für feste Massen (z.B.Brotteig) die ___Knethaken___.
- Benutze für weiche Massen (z.B. Rahm, Eiweiss) die ___Rührbesen___.

© Persen Verlag



Das Handrührgerät-Quiz (Lösung)

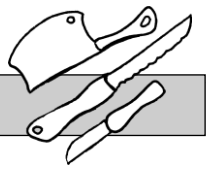
❶ *Entscheide, ob die folgenden Sätze richtig oder falsch sind. Schreibe den entsprechenden Lösungsbuchstaben unten auf. Wenn du alles richtig gemacht hast, kannst du ein Lösungswort lesen.*

1.	Die Markierung an den Zubehörteilen ist egal.	richtig	L	falsch ~~K~~
2.	Wenn es klickt, sind die Zubehörteile eingerastet.	richtig ~~U~~		falsch E
3.	Erst das Gerät einschalten, dann den Netzstecker einstecken.	richtig A		falsch ~~C~~
4.	Man fängt mit der höchsten Rührstufe an.	richtig M		falsch ~~H~~
5.	Gerät erst einschalten, dann in das Rührgefäß halten.	richtig B		falsch ~~E~~
6.	Während der Arbeit keine Löffel in das Gerät halten.	richtig ~~N~~		falsch Z
7.	Um die Zubehörteile zu lösen, drückt man die Auswurftaste.	richtig ~~T~~		falsch E
8.	Erst das Gerät ausschalten, dann den Netzstecker ziehen.	richtig ~~E~~		falsch Z
9.	Das Handrührgerät nicht ins Wasser legen.	richtig ~~I~~		falsch U
10.	Für feste Teige benutzt man die Knethaken.	richtig ~~G~~		falsch H

Lösung:

K	U	C	H	E	N	T	E	I	G
___	___	___	___	___	___	___	___	___	___

© Persen Verlag



Unfallvermeidung bei elektrischen Geräten, z.B. Handrührgerät

❷ *Ergänze den Lückentext. Setze folgende Wörter ein:*
~~defekte~~ – ~~eingeschaltete~~ – ~~Lebensgefahr~~ – ~~Stromschlag~~ – ~~Wasser~~ – ~~zuerst den Stecker~~

- Greife niemals in ___eingeschaltete___ Geräte.
- Bringe eingeschaltete elektrische Geräte niemals mit ___Wasser___ in Berührung, es besteht ___Lebensgefahr___!
- Ziehe ___zuerst den Stecker___ aus der Steckdose und entferne erst dann die Rührbesen.
- Achte auf ___defekte___ Kabel. Du könntest einen ___Stromschlag___ bekommen!

© Persen Verlag

Organisation von Arbeitsplatz und -ablauf (Lösung)

❶ *Setze folgende Begriffe in den Lückentext ein:*
~~Fingernägel~~ – ~~Speisen~~ – ~~saubere~~ – ~~waschen~~ – ~~lange~~

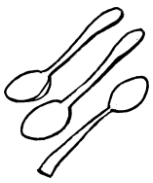
Wir halten uns an folgende Hygieneregeln:

1. Wir ___waschen___ uns die Hände gründlich.

2. Wir achten auf saubere ___Fingernägel___.

3. Wir tragen eine ___saubere___ Schürze.

4. Wir binden ___lange___ Haare zusammen.



5. Wir benutzen zum Abschmecken der ___Speisen___ einen Probierlöffel.

❷ *Worauf achtest du noch am Arbeitsplatz?*

_____

_____

_____

_____

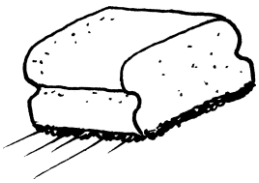
_____

_____

© Persen Verlag

Hygiene-Rätsel (Lösung)

❶ *Löse das Rätsel. Wenn du alles richtig einträgst, kannst du in der senkrechten Spalte mit dem breiten schwarzen Rand lesen, worauf du am Arbeitsplatz unbedingt achten solltest.*



						1	S	C	H	Ü	R	Z	E			
					2	H	A	A	R	E						
			3	S	C	H	M	U	C	K						
			4	P	R	O	B	I	E	R	L	Ö	F	F	E	L
			5	H	Ä	N	D	E								
						6	R	E	I	N	I	G	E	N		
						7	K	Ü	H	L	S	C	H	R	A	N	K
			8	A	R	B	E	I	T	S	P	L	A	T	Z	
			9	H	Y	G	I	E	N	E						
10	G	E	S	U	N	D	H	E	I	T	S	L	E	H	R	E

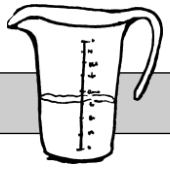
Waagerecht:

1. Die ... solltest du immer anziehen.
2. Lange ... zusammenbinden.
3. Ringe und ... abnehmen.
4. Was verwendest du zum Abschmecken?
5. Was sollte immer sauber sein?
6. Vergiss nicht all deine Arbeitsgeräte zu ... .
7. Dort findest du gekühlte Lebensmittel.
8. Richte deinen … ordentlich ein.
9. Fachwort für Gesundheitslehre.
10. Deutsches Wort für Hygiene.

Senkrecht:

Achte immer auf S A U B E R K E I T am Arbeitsplatz!

© Persen Verlag



Wiegen und Abmessen (Lösung)

Abkürzungen

Um ein Rezept richtig zu lesen, solltest du die verwendeten Abkürzungen kennen. Manchmal werden für eine Maßeinheit verschiedene Abkürzungen verwendet, zum Beispiel kann man für 1 Esslöffel auch schreiben 1 EL oder 1 Essl.

❶ *In Rezepten findest du auch andere Abkürzungen. Finde heraus, was die folgenden Abkürzungen bedeuten. Finde noch andere Abkürzungen und schreibe sie auf.*

l	Liter	
ml	Milliliter	
kg	Kilogramm	
g	Gramm	
Pr.	Prise	
EL	Esslöffel	
TL	Teelöffel	
Msp.	Messerspitze	

Umrechnen

Damit du die Menge in einem Rezept verdoppeln oder halbieren kannst, solltest du einige Maßeinheiten richtig umrechnen können, zum Beispiel sind 1/4 l = 250 ml.

❷ *Rechne die folgenden Maßeinheiten um. Verdopple und halbiere die Menge.*

1/2 l	=	500	ml,	das Doppelte sind	(1 Liter =) 1000 ml
1 l	=	1000	ml,	die Hälfte sind	500 ml
1/4 l	=	250	ml,	das Doppelte sind	500 ml
1/2 kg	=	500	g,	die Hälfte sind	250 g
1 kg	=	1000	g,	die Hälfte sind	500 g
1/4 kg	=	250	g,	das Doppelte sind	500 g

© Persen Verlag