

3. Posten: Vorbereiten

Info für Lehrpersonen



Arbeitsauftrag	Hygieneschritte vor dem Kochen. Wie bin ich für das Kochen optimal vorbereitet?
Ziel	<ul style="list-style-type: none">• Die SuS kennen die nötigen Vorbereitungen zum Kochen.
Material	<ul style="list-style-type: none">• Aufgabenblatt• Lesetext
Sozialform	PA EA
Zeit	10'

3. Posten: Vorbereiten

Arbeitsunterlagen



Aufgabe: Lies den Text gut durch. Streiche dir fremde Wörter an und schaue die Bedeutung nach.

Küchenausrüstung

Damit ich alles zur Hand habe und mich sicher und wohl fühle in der Küche, muss zuerst einmal die Küchenausrüstung vollständig sein. Zu den wichtigsten Einrichtungen einer modernen Küche gehören: ein Herd, ein Spülbecken, eine saubere Arbeitsfläche, verschiedene Messer, Töpfe und Pfannen, Utensilien wie Spatel, Schneebesen, spezielle Löffel und Nudelhölzer sowie eine Reihe von Spezialgeräten für das Backen. In den letzten Jahren haben sich auch Geräte wie Mixer, Küchenmaschinen, Mikrowellenherd und Steamer durchgesetzt. Solche Geräte sparen viel Zeit bei der Vorbereitung und beim Kochen selbst.

Vorbereitung vor dem Kochen

1. Haare zusammenbinden.
2. Hände waschen.
3. Schürze umbinden.
4. Alle Ablageflächen putzen.
5. Mise en Place: Alles Geschirr und die Zutaten bereitlegen.
6. Überlegen, was am längsten braucht, und dieses zuerst zubereiten (Desserts müssen kühl gestellt werden, Gemüse muss lange kochen etc.)
7. Laufend abwaschen.
8. Evtl. Backofen vorheizen, damit man etwas warm stellen kann.

