

4. Posten: Kochen

Info für Lehrpersonen



Arbeitsauftrag	Die SuS lernen verschiedene Zubereitungsarten (Grillen, Braten, Backen, Dämpfen) und den Unterschied zwischen Glaskeramik- und Induktionsherde kennen.
Ziel	<ul style="list-style-type: none">• Die SuS kennen die verschiedenen Zubereitungsarten und die unterschiedlichen Kochherde.
Material	<ul style="list-style-type: none">• Lesetext
Sozialform	PA EA
Zeit	10'

4. Posten: Kochen

Arbeitsunterlagen



Aufgabe: Suche im Internet die Beschreibung zu den verschiedenen Kochverfahren. Und notiere sie zusammengefasst zum entsprechenden Verfahren.

Kochverfahren

Dünsten

Dämpfen

Poschieren

4. Posten: Kochen

Arbeitsunterlagen



Backen

Frittieren

Schmoren

Sautieren

4. Posten: Kochen

Arbeitsunterlagen



Aufgabe: Erkläre den Unterschied zwischen Glaskeramik- und Induktionsherd.

Glaskeramik- oder Induktionsherd

Glaskeramikherd

Induktionsherd

Für was würdest du dich entscheiden?
