







# Mit Lebensmitteln arbeiten

## Lebensmittel vermengen

Zum Vermengen oder vermischen von Lebensmitteln werden oft Arbeitsgeräte eingesetzt. Je nach **Konsistenz** \_\_\_\_\_ wird das entsprechende Gerät bzw. die Arbeitstechnik gewählt.

**Aufgabe: Informiere dich im Buch/Internet über die weiteren angegebenen Arbeitstechniken und ergänze wie im Beispiel (Mixen).**

### Übersicht der Arbeitstechniken (Kneten, Schlagen, Rühren, Emulgieren, Unterheben)

 <p>Quelle: <a href="https://ellastable.de/standmixer-frische-getraenke-mixen/">https://ellastable.de/standmixer-frische-getraenke-mixen/</a></p>	<p><b>Mixen</b></p> <p>Lebensmittel werden gemischt und zugleich zerkleinert. Beim Mixen gibt man Flüssigkeiten dazu und die rotierenden Messer zerkleinern die Speise.</p> <p><i>Mixer nur mit Deckel benutzen – Flüssigkeiten während des Mixens hinzufügen.</i></p>
 <p>Quelle: <a href="https://www.bosch-home.com/de/bosch-erleben/magazin/lecker-kochen/sahne-schlagen">https://www.bosch-home.com/de/bosch-erleben/magazin/lecker-kochen/sahne-schlagen</a></p>	
 <p>Quelle: <a href="http://www.joachim-schirrmacher.de/2015/05/10/ausdauer-statt-power/">http://www.joachim-schirrmacher.de/2015/05/10/ausdauer-statt-power/</a></p>	
 <p>Quelle: <a href="https://www.lecker.de/handmixer-test-vergleich-129930.html">https://www.lecker.de/handmixer-test-vergleich-129930.html</a></p>	
 <p>Quelle: <a href="https://www.lecker.de/unterheben-zutaten-vorsichtig-mischen-49661.html">https://www.lecker.de/unterheben-zutaten-vorsichtig-mischen-49661.html</a></p>	
	

**1. Welche Arbeitsgeräte werden zum Vermengen von Lebensmitteln empfohlen?**


**2. Was sind die Unterschiede zwischen den verschiedenen Arbeitstechniken wie Kneten und Schlagen?**

**3. Nennen Sie jeweils mindestens zwei Speisen, die mit der unten genannten Arbeitstechnik zubereitet werden kann.**

- Mixen: \_\_\_\_\_
- Schlagen: \_\_\_\_\_
- Kneten: \_\_\_\_\_
- Rühren: \_\_\_\_\_

**4. Welche der folgenden Techniken wird häufig verwendet, um Zutaten gleichmäßig zu vermengen?**

- a) Unterheben
- b) Rühren
- c) Mixen
- d) Schlagen

**5. Welches der folgenden Zutaten ist wichtig, um einen Teig gut zu vermengen?**

- a) Wasser
- b) Zucker
- c) Backpulver
- d) Alle oben genannten

**6. Notiere zu jeder Beschreibung die entsprechende Arbeitstechnik**

- a) Eischnee wird einer Masse zugegeben  
\_\_\_\_\_
- b) Fett wird durch schnelles Rühren mit einer anderen Flüssigkeit verbunden.  
\_\_\_\_\_
- c) Zutaten werden gleichmäßig verquirlt  
\_\_\_\_\_
- d) Luft wird eingeschlagen  
\_\_\_\_\_
- e) Gekochte Möhren werden mit heißer Brühe aufgefüllt und zur Suppe fertiggestellt  
\_\_\_\_\_

**7. Welches der folgenden Technik ist wichtig, um eine stabile Emulsion zu erreichen?**

- e) schnelles Rühren
- f) schnelles Schlagen
- g) Einschlagen von Luft
- h) Unterheben von Fett