

# Mit Lebensmitteln arbeiten

## Lebensmittel vermengen

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

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

### 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><b>Schlagen</b></p> <p>Einschlagen von Luft &gt; flüssiges LM wird fest</p> <p><i>höheres Gefäß benutzen, um Spritzer zu vermeiden</i></p>
 <p>Quelle: <a href="http://www.joachim-schirmmacher.de/2015/05/10/ausdauer-statt-power/">http://www.joachim-schirmmacher.de/2015/05/10/ausdauer-statt-power/</a></p>	<p><b>Kneten</b></p> <p>Festere Masse, bzw. schwere LM werden miteinander vermengt. Entweder mit Küchengerät oder Hand</p> <p><i>Mehl benutzen, damit sich der Teig von der Arbeitsfläche/Hand löst</i></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><b>Rühren</b></p> <p>Gleichmäßiges Mischen oder Quirlen von eher flüssigen LM</p> <p><i>Spritzschutz verwenden (Handtuch/Deckel)</i></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>	<p><b>Unterheben</b></p> <p>Beim Unterheben wird Eischnee oder geschlagene Sahne unter eine Masse gehoben. Die Masse wird locker und luftig</p> <p><i>Oft werden ein Schneebesen oder ein Teigschaber zum Unterheben benutzt. Langsam unterheben (von oben nach unten. So werden keine Luftblasen zerstört.</i></p>
	<p><b>Emulgieren</b></p> <p>Fett und Wasser werden miteinander verbunden</p> <p><i>Eigelb oder Senf sind Emulgatoren, d.h., sie Fett und Wasser halten länger zusammen.</i></p>

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

<b>Standmixer</b>	<b>Handmixer</b>	<b>Handrührgerät</b>
<b>Schneebeesen</b>	<b>Knetmaschine</b>	<b>Küchenmaschine</b>

**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