

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: https://ellastable.de/standmixer-frische-getraenke-mixen/</p>	<p>Mixen</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: https://www.bosch-home.com/de/bosch-erleben/magazin/lecker-kochen/sahne-schlagen</p>	<p>Schlagen</p> <p>Einschlagen von Luft > flüssiges LM wird fest</p> <p><i>höheres Gefäß benutzen, um Spritzer zu vermeiden</i></p>
 <p>Quelle: http://www.joachim-schirmmacher.de/2015/05/10/ausdauer-statt-power/</p>	<p>Kneten</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: https://www.lecker.de/handmixer-test-vergleich-129930.html</p>	<p>Rühren</p> <p>Gleichmäßiges Mischen oder Quirlen von eher flüssigen LM</p> <p><i>Spritzschutz verwenden (Handtuch/Deckel)</i></p>
 <p>Quelle: https://www.lecker.de/unterheben-zutaten-vorsichtig-mischen-49661.html</p>	<p>Unterheben</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>Emulgieren</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?

Standmixer	Handmixer	Handrührgerät
Schneebeesen	Knetmaschine	Küchenmaschine

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