

Mit Lebensmitteln arbeiten

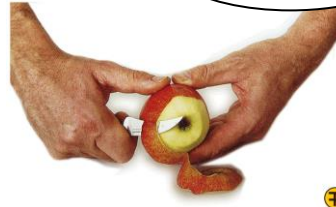
Lebensmittel zerkleinern

Nicht nur wegen des Nährstoffverlustes, sondern auch wegen schneller Bräunung werden Lebensmittel erst kurz vor der Verarbeitung zerkleinert.

1.

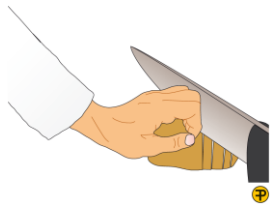
Wenn Lebensmitteln mit etwas

_____ beträufelt werden, sehen sie länger frisch aus.



2.

Um Verletzungen zu vermeiden ist die richtige Schneidetechnik anzuwenden.



Beim Krallengriff wird das Lebensmittel so festgehalten, dass ...



Beim Tunnelgriff wird das Lebensmittel sicher umfasst, indem die Hand einen Tunnel formt. Der Schnitt erfolgt mittig.

Lebensmittel können sein:

Bananen, _____, _____

Mit diesem Griff, lassen sich Streifen oder Scheiben schneiden.

Wichtig ist eine große Unterlage, nämlich ein Schneidebrett und ein feuchtes _____.

Das verhindert das _____.

3.

So entstehen Gemüsestreifen: Ein Lebensmittel wie z.B. Möhre wird zunächst gewaschen, geschält und in Scheiben geschnitten. Diese werden übereinandergelegt und in gewünschter Breite geschnitten. Mit welchem Gemüse ist diese Schneidetechnik noch möglich?

Weitere Zerkleinerungstechniken und Arbeitsgeräte

Ordne die genannten Geräte sowie Verwendungszwecke zu

Mandoline (Hobel), Reibe, Raspel, Pürierstab – Fläche ist grob gelöchert, Fläche fein gelöchert, Fläche lässt sich austauschen (Scheiben, Streifen, ...), meist gekochte LM werden fein zerkleinert

