

Marmelade, Karmelade, Reisbrei, Schnitzel, Blumenkohl, Salat.

Oh Erdbeertorte, oh Apfelkuchen, dünne Zwetschgen, Bratkartoffeln, Hunger, Hunger, Hunger!

(Pfadfinderlied, beim Warten aufs Essen zu singen)



## Wie nennt der Koch die folgenden Vorgänge:

**ablöschen** abschrecken dünsten filetieren flambieren frittieren glasieren gratinieren karamellisieren marinieren panieren pürieren tranchieren

angebratenes Mehl mit kalter oder heißer Flüssigkeit verrühren:	<b>ablöschen</b>
eine Speise nach dem Kochen mit kaltem Wasser übergießen	
Ein Gebäck mit Zuckerguss überziehen.	
mit Brotbröseln, Butterflöckchen und Reibkäse überbacken	
einen Braten, Fisch oder Geflügel in portionengerechte Stücke zerlegen	
Fleisch in eine Flüssigkeit aus Rotwein, Zitronensaft und Gewürzen einlegen:	
in Fett und wenig Flüssigkeit garen	
in heißem Fett schwimmend garen lassen	
eine Speise mit hochprozentigem Alkohol übergießen und anzünden	
Zucker erhitzen, dass er schmilzt und eine bräunliche Masse entsteht	
in Mehl verquirltem Ei und anschließend in Weißbrotbröseln wälzen	
zu einer breiigen Masse zerdrücken oder zerstampfen	
die Seitenteile eines Fisches von den Gräten und der Haut lösen	

## Was kann eine Köchin an ihrem Arbeitsplatz nicht brauchen?

Brotmesser	Caquelon	<b>Fiebertmesser</b>	Friteuse	Wok	Kelle
Dampfkochtopf	Stabmixer	Dampfmaschine	Kasserolle	Gabel	Teller
Geflügelschere	Römertopf	Mikrowelle	Kardanwelle	Dosenöffner	Rechaud
Cheerleader	Dressiersack	Servierboy	Reibeisen	Sparschäler	Sieb
Schneidebrett	Wallholz	Tranchierbesteck	Schwingbesen	Hobelbank	Messbecher

## Was wollen uns die beiden Sprichwörter sagen?

Hunger ist der beste Koch. ....

Viele Köche verderben den Brei. ....

## Was bedeuten die folgenden Wörter:

<b>Diner</b>	Küchenhilfe	<b>feierliches Essen</b>	Kellner
<b>Trattoria</b>	Überlebensnahrung	italienisches Restaurant	Tellerwäscherin
<b>Gastronomie</b>	Speisekarte	gehobene Kochkunst	Magenverstimmung
<b>Rezept</b>	Kochanleitung	Küchenchef	Mehrzweckgerät
<b>Dressing</b>	Kochschürze	Salatsauce	Kochmütze
<b>Saucisson</b>	Wurst	Brötchen	Gemüse
<b>Bouillon</b>	Trockenfleisch	Teigwaren	Fleischbrühe