

Einführung 5

Arbeitsblätter zum Erlernen und Einüben von Alltagskompetenzen 8

Kochen: Orientierung und Vorbereitung	Persönliche Sauberkeit (Hygiene)	8
	Arbeitsgeräte in der Küche	11
	Vorbereitung des Arbeitsplatzes	15
Tisch und Tischmanieren	Tisch abwischen	17
	Tisch decken	20
	Tischmanieren	23
Saubermachen und Aufräumen	Geschirr spülen	25
	Geschirr trocknen	28
Umweltschutz	Mülltrennung	31
Überblick	Arbeitsabläufe in der Küche	35

Arbeitsblätter zum Erlernen und Einüben von Fachkompetenzen 39

Abmessen/Abwiegen/Teilen (Flüssigkeitsmaße und Gewichte)	Einführung: Teilen, Wiegen, Messen	39
	Mengen teilen	42
	Gewichte umrechnen und abwiegen	45
	Flüssigkeiten abmessen	50
Arbeitstechniken	Verpackungen öffnen	53
	Brot bestreichen	55
	Verrühren von Lebensmitteln	58
	Lebensmittel schneiden	60
	Lebensmittel schälen:	
	• ohne Schäler	67
	• mit Schäler	71
	• mit und ohne Schäler	75
	Lebensmittel zerkleinern	
	• Hobeln, raspeln, reiben	76
	• Hacken	81
	Lebensmittel auspressen	83
	Umgang mit Teig:	
	• Ausrollen	85
• Kneten	89	
Garmachungsarten	Einführung: Backen und Überbacken	95
	• Überbacken	97
	• Backen	100
	Einführung: Kochen und Braten	102
	• Kochen	106
	• Braten	110

Digitales Zusatzmaterial



20901_Digitalmaterial_01_Einfuehrung.pdf

20901_Digitalmaterial_02_Hygiene.pdf

20901_Digitalmaterial_03_Geraete.pdf

20901_Digitalmaterial_04_Greifraum

20901_Digitalmaterial_05_Tischwischen.pdf

20901_Digitalmaterial_06_Tischdecken.pdf

20901_Digitalmaterial_07_Gewichtseinheiten.pdf

20901_Digitalmaterial_08_Messbecher.pdf

20901_Digitalmaterial_09_Tunnel-Krallen-Griff.pdf

20901_Digitalmaterial_10_Handhaltung_Schaeler.pdf

20901_Digitalmaterial_11_Bastelanleitung_Schalter.pdf

20901_Digitalmaterial_12_Garmachungsarten.pdf

20901_Digitalmaterial_13_Loesungen.pdf