Welche Tätigkeit passt? Ergänzen Sie.

1.Fleisch mit dem Fleischklopfer flach	A schneiden
2. Gemüse mit der Gemüsereibe	B klopfen
3. die Suppe mit der Suppenkelle aus dem Topf	C schlagen
4. Brot im Backofen	D backen
5. Kartoffelscheiben in der Fritteuse	E reiben
6. ein Gericht in der Mikrowelle kurz	F frittieren
7. Fisch oder Fleisch in der Pfanne	G schöpfen
8. eine Soße mit dem Schneebesen dick	H schälen
9. Fleisch mit dem Messer in Scheiben	I braten
10. Karotten mit dem Gemüseschäler	J aufwärmen
11. schmutziges Besteck	K einräumen / ausräumen
12. die Spülmaschine	L einweichen

LIVEWORKSHEETS

Was Köche und Küchenhilfen noch machen. Ordnen Sie zu.

abschmecken
anbraten
filetieren
dünsten
garen
marinieren
schmoren
panieren

Man lässt Gemüse, Fleisch oder Fisch mit wenig Flüssigkeit und wenig Fettin einem geschlossenem Topf gar werden.
Die Zubereitung von Nahrungsmitteln durch Wärme. Umgangssprachlich wird das auch einfach als „kochen“ bezeichnet.
Man wendet das Fleisch oder den Fisch zuerst in einer Eiermasse und dann in Mehl.
Man brät Fleisch in heißem Fett an. Dann gibt man eine Flüssigkeitdazu und lässt das Fleisch garen
Bevor man ein Gericht serviert, überprüft man den Geschmack und würzt, wenn nötig, nach.
Man schneidet und löst die Filets aus dem Fleisch oder dem Fisch heraus.
Man lässt ein Stück Fleisch bei starker Hitze außen kurz braun werden, denn das Fleisch soll innen saftig bleiben.
Man legt Fleisch, Fisch oder Gemüse in eine Flüssigkeit aus Essig oder Zitronensaft, Gewürzen und Kräutern.

Nach Rezept kochen. Ergänzen Sie die Sätze.

würzen • servieren • schneiden • bestreuen • geben • dünsten
schälen • hinzugeben • schließen • anbraten • waschen

Alaska-Seelachs auf Blattspinat

1. 3 Esslöffel Olivenöl in die Pfanne _____.
2. Zwiebeln und Knoblauch _____, in Würfel _____ und in der Pfanne _____.
3. Blattspinat gründlich _____ und hinzugeben.
4. Fischfilets auf den Spinat legen und _____ (den Deckel dabei _____).
5. Nach Bedarf mit Salz, Pfeffer und Muskat _____.
6. Kurz vor Ende der Garzeit die Tomaten _____ und mit Basilikum _____.
7. Zum Schluss mit Reis oder Nudeln _____.

LIVEWORKSHEETS