

1. Rezeptverzeichnis	4	Methodenkarte Tischdecken	67
2. Abkürzungen	4	Tischdecken für ein mehrgängiges Menü	68
3. Vorüberlegungen	5	Thementisch	69
4. Planung	8	Methodenkarte Aufbau eines Buffets .	70
Zeitliche Planung der Unterrichtsstunde	8	6.4 Anrichten und Garnieren	71
Plakat und Wortkarten	9	Anrichten von Speisen	71
Tätigkeitsbericht erstellen	10	Garnieren von Speisen	72
5. Methodenkarten	12	7. Ernährung	73
Texte verstehen	12	7.1 Gesunde Ernährung	74
Plakat erstellen	13	Puzzle „Regeln für eine gesunde Ernährung“	74
Referat/Vortrag halten	14	Ernährungsprotokoll	75
Mindmap erstellen	15	Ernährungspyramide	76
Deckblatt am PC erstellen	16	10 Regeln der DGE	76
Rezept am PC schreiben	17	Gesunde Ernährung mit der Ernährungspyramide	77
Menükarte am PC schreiben	18	Kontrolliere dein Wissen!	78
Kostenkalkulation am PC erstellen	19	7.2 Mediterrane Ernährung	80
Internetrecherche durchführen	20	Mediterrane Länder	80
PowerPoint-Präsentation erstellen	21	Infokarten	81
6. Grundlegende Arbeitstechniken in der Küche	22	Puzzle „Mediterrane Ernährung ist gesund!“	83
6.1 Garverfahren	23	Mediterrane Küche	85
Memory®	23	Projekt: Mediterrane Küche	86
Klammerkarten	24	7.3 Produkte der Lebensmittelindustrie ..	87
Vergleich: Garverfahren auf dem Herd	26	Puzzle „Produkte der Lebensmittelindustrie“	87
Vergleich: Garverfahren im Backofen	27	Zuordnungsspiele	89
Garmachungsart: Schmoren	28	Infokarten mit Arbeitsblatt	90
Garmachungsart: Druckgaren	29	Plakat	92
Garmachungsart: Braten im Ofen	30	Gesundes Fast Food	94
Garmachungsart: Grillen	31	Wir vergleichen Convenience-Produkte	95
Quiz Garverfahren	32	7.4 Kostformen	96
6.2 Grundrezepte	33	Fragekarten „Kostformen“	96
3er-Memory® „Grundrezepte“	33	Infokarten mit Arbeitsblatt	97
Cremesuppe	34	Fragekarten „Rezepte“	98
Spätzle	36	7.5 Ernährungsprobleme	102
Kartoffelpüree	38	Fragekarten	102
Semmelknödel	40	Body-Mass-Index-Scheibe	103
Gekochte Salate	42	Infokarten mit Arbeitsblatt	104
Fleischteig	44	Plakat	107
Pfannkuchenteig	46	8. Gefährdung durch Lebensmittel	109
Quark-Öl-Teig	48	Puzzle „Gefährdung durch Lebensmittel“	110
Biskuitteig	50	Infokarten mit Fragekarten und Arbeitsblatt	111
Mürbteig	52	Plakat	116
Hefeteig	54	Gefährdung durch Schimmel	117
Strudelteig	56	Gefährdung durch Salmonellen	118
Brandteig	58		
Einfache Creme	60		
Verarbeitung von Gelatine	62		
Projekt: Wir stellen ein festliches Menü her	65		
6.3 Tischdecken	67		

9. Lebensmittelmarkt	120	Aufgaben „Wir schreiben ein Etikett und Preisschilder“	137
Infokarten „Verbraucherschutz“	121	Wir verpacken unser Produkt, bauen einen Verkaufsstand auf und berechnen den Verkaufspreis	138
Arbeitsblatt „Verbraucherschutz“	125	Wir berechnen Gewinn oder Verlust	140
Infokarten mit Arbeitsblatt: „biologisch, fair, regional, saisonal“	126	Produkte für den Verkaufsstand	141
Infokarten „Marketing und Werbung“	131	10. Berufsorientierung	143
Puzzle „Marketing und Werbung“	132	Puzzle „Soziale Berufe“	144
Aufgabe „Wir erstellen eine Lautsprecherdurchsage“	133	Infokarten „Berufe“	145
Aufgabe „Wir erstellen ein Werbeposter“	134	Arbeitsblatt „Berufe“	152
Projekt: Kleiner Markt	135	Berufs-Check	153
Bewertungsbogen	136		

1 Rezeptverzeichnis

Rezept	Seite	Rezept	Seite
Apfelküchlein mit Vanillesoße	47	Lachsfüllung	59
Bananenschnitten	51	Lauch-Schinken-Fladen (Hefeteig)	55
Bunter Kartoffelsalat	43	Mandelhörnchen	142
Cantuccini	141	Maracujacreme	61
Erdbeerdessert mit gerösteten Mandelplättchen	64	Mediterrane Putenröllchen	28
Fruchtspiegel	63	Mediterraner Fischauflauf	85
Gemüsecken (Quark-Öl-Teig)	49	Mokka-Pralinen	142
Griechischer Bauernsalat	77	Nudelpfanne	118
Grundrezept Biskuitteig	50	Nussecken	53
Grundrezept Brandteig	58	Ofengemüse mit Fetakäse	31
Grundrezept Cremesuppen	34	Orangenfarbene Lieblingssuppe	35
Grundrezept einfache Creme	60	Orangentrüffel	142
Grundrezept Fleischteig	44	Panna Cotta	63
Grundrezept Gelatineverarbeitung	62	Paprika-Reis	28
Grundrezept Hefeteig	54	Pilzsoße	41
Grundrezept Kartoffelpüree	38	Pizza	95
Grundrezept Marinade für gek. Salate	42	Puten-Schinken-Happen	37
Grundrezept Mürbteig	52	Rinderbraten	30
Grundrezept Pfannkuchenteig	46	Rindergulasch	29
Grundrezept Quark-Öl-Teig	48	Schinken-Hackfleisch-Röllchen	45
Grundrezept Semmelknödel	40	Schinkenknödel	41
Grundrezept Spätzle	36	Schnelle Nudelpfanne	118
Grundrezept Strudelteig	56	Schokoladencreme einfach	61
Grüne Nocken	35	Stracciatella-Kirschfüllung	59
Grüne Spätzle	37	Strudel mit pikanten Füllungen	57
Kartoffelpüree mit anderem Gemüse gemischt	39	Überbackener Birnen-Nuss-Toast	117
Kartoffelsalat bunt	43	Überbackener Chicorée	101
Käse-Sesam-Blüten	35	Vanillesoße	47
Konfitüre	141	Vollkornfladen aus Quark-Öl-Teig	77
Kümmelkartoffeln	101	Windbeutel	59
		Wraps mit Hühnchen-Avocado-Füllung	94

2 Abkürzungen

TL	Teelöffel	Msp.	Messerspitze
Bd.	Bund	P.	Päckchen
EL	Esstlöffel	Pr.	Prise
GMA	Garmachungsart	St.	Stück
LM	Lebensmittel	Sch.	Scheibe