

Inhalt

1 Wir arbeiten in der Küche

Die Schulküche – ein Ort mit vielen Regeln	1	Das Handrührgerät	7
Hygieneregeln	2	Die Bedienung des Handrührgerätes	8
Das Geschirr mit der Hand spülen	3	Die Kaffeemaschine	9
Das Geschirr mit der Spülmaschine spülen	4	Der Wasserkocher	10
Wir trennen unseren Abfall	5	Der Backofen	11
Allgemeine Aufgaben in der Klasse	6	Abkürzungen in der Küche	14

2 Wir backen Kuchen und Gebäck

Rührmasse/Biskuitmasse

Kaffee und Kuchen zur Geburtstagsfeier	15
Arbeitsablaufschemata: Rührmasse	16
Muffins	17
Versunkener Kuchen	19
Kleine Kuchen mit Schokoladentropfen	21
Obst-Sahne-Torte	23
Arbeitsablaufschemata: Biskuitmasse	25
Biskuitboden mit Erdbeeren	26
Lockerung einer Biskuitmasse	27
Biskuitschnitten	28

Quarkölteig

Ein gemeinsamer Filmabend	29
Arbeitsablaufschemata: süßer Quarkölteig	30
Nusskranz	31
Arbeitsablaufschemata: salziger Quarkölteig	33
Käse-Puten-Hörnchen	34
Kräuterschnecken	35

Mürbeteig

Eine Adventsfeier vorbereiten	37
Arbeitsablaufschemata: süßer Mürbeteig	38
Vanillekipferl	40
Butterplätzchen	41
Weihnachtliche Torte „Linzer Art“	42
Nussecken	43
salziger Mürbeteig	44
Quiche Lorraine	44

Hefeteig

Gebäck für das Osterfrühstück vorbereiten	45
Arbeitsablaufschemata: Hefeteig	46
Der Hefeteig	47
Hefezopf	48
Das Flechten eines Zopfes aus vier Strängen	48
Osternester	49
Hefe-Hasen	49
Streuselkuchen	50

3 Wir kochen und bereiten Speisen zu

Ein Kochbuch verstehen	51	Salzkartoffeln	63
Der sichere Umgang mit Messern	52	Kartoffelbrei	63
Gemüsesuppe	53	Gebratenes Fischfilet	64
Gemüselasagne	54	Herzoginkartoffeln	64
Béchamelkartoffeln	55	Möhrengemüse	65
Broccolicremesuppe	56	Mandarinenquark	66
Rote Linsensuppe	57	Kiwisalat	66
Putenschnitzel mit Champignons	59	Vanilleflammeri	67
Salatteller mit Putenbruststreifen	60	Mokkaflammeri	67
Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)	61	Schokoladenflammeri	68
Das Verbrauchsdatum	61	Cremespeise	68
Die Kühlkette	61	Falsche Spiegeleier	68
Frikadellen	62	Quarkbecher mit Kirschen	68
Gurkensalat	63	Fachbegriffe in der Küche	69

4 Wir laden Gäste ein

Ein schöner Tisch erfreut die Gäste	71	Was haben wir gelernt?	81
Die Tischwäsche	72	Meine persönliche Beurteilung	82
Das Kaffeegedeck	75	Wie hat mir der Unterricht gefallen?	82
Das Einschenken von Kaffee oder Tee	75	Bildquellenverzeichnis	83
Das Grundgedeck	76	Sachwortverzeichnis	84
Das erweiterte Grundgedeck	77		
Die Tischdekoration	78		
Das Servieren von Speisen	79		
Das Abservieren	79		
Tischmanieren	80		