

Küche 2 Thema: Geflügel

1. Erarbeiten Sie mit Hilfe des Lehrbuches eine Einteilung für Geflügel nach den Kriterien:
Haus- und Wildgeflügel, Wasser- und Landgeflügel und Farbe.
2. Erstellen Sie eine Tabelle mit den Verkehrsbezeichnungen für die Geflügelarten Huhn, Gans, Ente.
3. Zeigen Sie die Unterschiede zwischen einem Masthuhn und einer Maispoularde auf.
4. Der Auszubildende Peter erklärt, dass man unter der Verkehrsbezeichnung „Hähnchen“ ein 5-6 Wochen altes, männliches Tier versteht, das bis 1800g wiegt. Hat er Recht?
5. Lösen Sie das Arbeitsblatt „Ernährungsphysiologischer Wert“. Nehmen Sie zu folgender Aussage Stellung: „*Geflügel eignet sich als Schonkost*“ und begründen Sie Ihre Antwort.
6. Geflügel wird als Frischware und Gefrierware angeboten. Nennen Sie jeweils 3 mögliche Vor- und Nachteile für diese Angebotsformen.
7. Wie wird gefrorenes Geflügel richtig aufgetaut?
8. Zur Herstellung von Geflügelspeisen sind zahlreiche Vorbereitungsarbeiten nötig. Beschreiben Sie das Füllen und Bridieren einer Gans, die zum Braten vorbereitet werden soll.
9. Bestimmen Sie bei den folgenden Geflügelspeisen zunächst das Garverfahren, beschreiben Sie anschließend die Zubereitung und erstellen Sie jeweils eine Rezeptur für 10 Portionen.
Martinsgans, Coq au vin, Entenbrust Barbarie, Paprikahuhn, Wiener Backhuhn, Gegrilltes Putensteak.

Bei der Lösung der Aufgaben wünsche ich Ihnen viel Erfolg. Für Fragen stehe ich gern zur Verfügung. Sie können mich unter: kalteplatten@web.de erreichen.

Ernährungsphysiologischer Wert

Ordnen Sie folgende Geflügel nach dem Fettgehalt:

Brathuhn, Suppenhuhn, Perlhuhn, Putenbrust, Putenschenkel, Haustaube, Hausente, Flugente, Hausgans, Wildente, Fasan, Wachtel

Geflügel	Fettgehalt in %

Was stellen Sie fest?

Nährwert:, da
 % **EW** (biologisch vollwertig)
% **F**
 keine % **KH**
Vit. Niacin, B1, B2
MS Kalium, Natrium, Calcium, Phosphor, Eisen

Verdaulichkeit:
 - abhängig vom und Garverfahren
 - wenig Kollagen (.....)
 - fettarme Geflügel (.....) eignen sich als Schonkost.

Handelsformen

Frisch	Gefroren	Tiefgefroren
-	-	-
-	-	-