

1. Aufgabe

Für eine Familienfeier bieten Sie Ihren Gästen als Dessert Erdbeertörtchen an.

1.1

Für die Erdbeertörtchen stellen Sie den Mürbeteig her, aus dem Sie später die Tartelettes fertigen. Nennen Sie die benötigten Zutaten und beschreiben Sie die Herstellung des Mürbeteiges.

Zutaten (ohne Mengenangaben)

Herstellung

1.2

Für die Aromatisierung der Erdbeeren verwenden Sie Spirituosen. Nennen Sie 2 hierfür geeignete Spirituosen.

1.3

Beim Herausnehmen der Tartelettes aus den Formen (nach dem Backen) zerbrechen Ihnen diese, obwohl das Rezept korrekt war und Sie die Zutaten richtig abgewogen haben. Auf welche Fehler ist dies zurückzuführen. Nennen Sie 2 dieser.

1.4

Schokoladenfondues erfreuen sich großer Beliebtheit. Sie bieten dieses mit frischen Früchten an. Geben Sie 3 Gründe an, warum frische Früchte gesund sind.

1.5

Der Tagesbedarf eines Gastes beträgt 2200 kcal. Mit dem von Ihnen angebotenen Menü nimmt dieser Gast 1552 kcal zu sich. Zu wie viel Prozent seines Tagesbedarfes deckt dieser Gast seinen Tagesbedarf. der Rechenweg ist nachvollziehbar anzugeben.

1.6

Ihr Vorgesetzter bittet Sie, den Auszubildenden des 1. Ausbildungsjahres geeignete und ungeeignete Früchte für das Schokoladenfondue zu nennen. Geben Sie 4 geeignete und 2 ungeeignet an.

Geeignete Früchte

Ungeeignete Früchte

2. Aufgabe

In Ihrem Restaurant wird Hr. Ludwig seinen 70. Geburtstag mit 65 Gästen feiern. Hr. Ludwig ist ein großer Liebhaber des Spargels und so wird auch dieser in Ihrer Küche für die Ausrichtung der Feier verarbeitet.

2.1

Herr Ludwig wünscht zum Spargel einen trockenen Weißwein. Wählen Sie aus den im Folgenden genannten Weinen den geeigneten aus.

- *Weingut Schantze / 2016 Riesling Trocken*
- *Weingenossenschaft Büschen / 2012 Dornfelder Trocken*
- *Winzerkeller Morten / 2015 Spätburgunder*
- *Birzenheimer Weingut / 2016 Riesling Eiswein*

2.2

Formulieren Sie 2 unterschiedliche kalte Vorspeisen aus weißem und grünem Spargel.

2.3

Nicht nur in der Farbe unterscheiden sich weißer und grüner Spargel voneinander. Nennen Sie 2 weitere wesentliche Unterschiede.

2.4

Der Frischzustand des Spargels hat erheblichen Einfluss auf die Qualität der zubereiteten Speisen. Nennen Sie 2 frische Merkmale von Spargel.

2.5

Hr. Ludwig entscheidet sich für gebundene Spargelsuppe als ein Teil des Geburtstagsmenüs. Geben Sie 2 klassische Möglichkeiten an, um die Spargelsuppe zu binden.

3. Aufgabe

Sie stellen die Einlagen für eine Kraftbrühe her und entscheiden sich für Eierstich und feine Gemüsestreifen.

3.1

Zur optischen Aufwertung möchten Sie den Eierstich in 3 unterschiedlichen Farben herstellen. Nennen Sie 3 natürliche Rohstoffe, um dies zu realisieren.

Farbe: _____ Rohstoff: _____

Farbe: _____ Rohstoff: _____

Farbe: _____ Rohstoff: _____

3.2

Nennen Sie 4 weitere geeignete Einlagen für die Kraftbrühe.

3.3

Nennen Sie den französischen Fachbegriff für „Feine Gemüsestreifen“.

3.4

Der von Ihnen hergestellte Eierstich ist unregelmäßig und weist große Löcher auf. Welcher Fehler ist Ihnen bei der Herstellung unterlaufen.

3.5

Sie bieten neben der Kraftbrühe noch eine vegetarische Suppe an. Nennen Sie die Suppe, die hierfür nötigen Zutaten und beschreiben Sie die Herstellung.

Bezeichnung der Suppe: _____

Zutaten: _____

Herstellung: _____
