



# DOWNLOAD

Denise Reinholdt

# Garen in Topf und Pfanne

Hauswirtschaftliches Grundwissen

Downloadauszug  
aus dem Originaltitel:



Das Werk als Ganzes sowie in seinen Teilen unterliegt dem deutschen Urheberrecht. Der Erwerber des Werkes ist berechtigt, das Werk als Ganzes oder in seinen Teilen für den eigenen Gebrauch und den **Einsatz im eigenen Unterricht** zu nutzen. Die Nutzung ist nur für den genannten Zweck gestattet, **nicht jedoch für** einen schulweiten Einsatz und Gebrauch, für die Weiterleitung an Dritte (einschließlich aber nicht beschränkt auf Kollegen), für die Veröffentlichung im Internet oder in (Schul-)Intranets oder einen weiteren kommerziellen Gebrauch.

**Eine über den genannten Zweck hinausgehende Nutzung bedarf in jedem Fall der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Verlages.**

**Verstöße gegen diese Lizenzbedingungen werden strafrechtlich verfolgt.**

Download  
zur Ansicht

## *Garen in Topf und Pfanne*

### **Inhalt:**

- Arbeitsblatt: Garen in Topf und Pfanne
- Arbeitsblatt: Garen in Topf und Pfanne – Antwortkärtchen
- Lösungen

**Vorbereitung:** Kopieren der Arbeitsblätter

### **Durchführung:**

Die Lehrkraft kann entscheiden, ob dieses Arbeitsblatt in einer Stunde oder im Rahmen einer längeren Einheit gefüllt werden soll.

Eine schnelle Bearbeitung in einer Stunde ist möglich, indem die Schüler die Kästchen mit den Erläuterungen aus der Kopiervorlage „Garen in Topf und Pfanne – Antwortkärtchen“ ausschneiden und aufkleben. Dies ist sowohl am Anfang als auch am Ende einer Einheit zu den Garverfahren sinnvoll.

Alternativ kann das Arbeitsblatt über mehrere Stunden ausgefüllt werden, indem man immer nur ein Garverfahren pro Stunde thematisiert, praktisch durchführt und die Schüler dementsprechend die Kästchen der Tabelle ausfüllen lässt.

Grundsätzlich bietet es sich an, zusätzlich mit den Schülern eine Tabelle zu erstellen, in der die bereits im Unterricht zubereiteten Gerichte entsprechend der jeweiligen Garverfahren einsortiert werden können.

### **Thematisch passende Rezepte** *Rezepte aus dieser Reihe, die sich für die Praxisstunden anbieten:*

**Kochen:** Hühnerfrikassee, Kartoffelpüree (mit Fischstäbchen), mehrere Nudelgerichte

**Dämpfen:** Pellkartoffeln mit Tsatiki, Kartoffel-Gurken-Salat

**Dünsten:** (Kartoffelpuffer mit) Apfelmus S, Kohlrabigemüse mit Nürnberger Bratwürstchen,

**Garziehen/Quellen:** Grießflammeri mit Erdbeersoße, Gemüsesuppe mit Bratwurstklößchen, Couscous-Salat, Djuvec-Reis mit Hähnchen, Hack-Nudel-Eintopf, Risi e Bisi

**Schmoren:** Nudeln mit Hackfleischsauce, Gulasch mit Nudeln, Chinesische Hähnchenpfanne mit Cashew, Chili con Carne, Schmorkohl

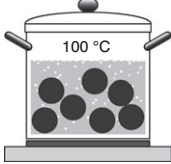
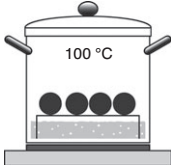
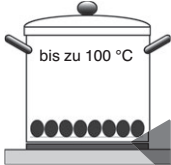
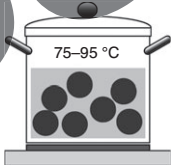
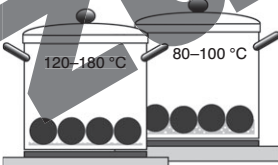
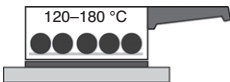
**Braten:** (Kartoffelpüree mit) Fischstäbchen, Kartoffelpuffer (mit Apfelmus), Apfelringe in Pfannkuchenteig, Arme Ritter, Fischfilet Finkenwerder Art, Panierter Feta auf buntem Salat, Quarkfrikadellen

# Garen in Topf und Pfanne

Name: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_

Betrachte die schematische Darstellung. Dann füle die Tabelle aus.

	Definition	geeignet für
 <input data-bbox="185 591 568 656" type="text"/>		
 <input data-bbox="185 875 568 940" type="text"/>		
 <input data-bbox="185 1162 568 1227" type="text"/>		
 <input data-bbox="185 1449 568 1514" type="text"/>		
 <input data-bbox="185 1738 568 1803" type="text"/>		
 <input data-bbox="185 1977 568 2042" type="text"/>		

# Garen in Topf und Pfanne

Name: \_\_\_\_\_

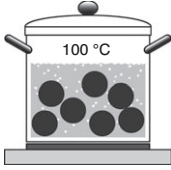
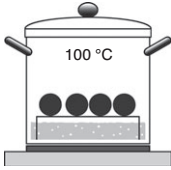
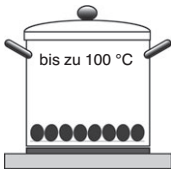
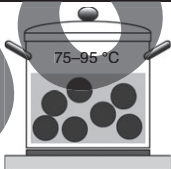
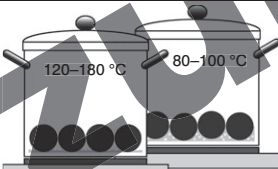
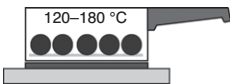
Datum: \_\_\_\_\_

## Antwortkärtchen



Fleisch (Braten, Gulasch, Rouladen) und feste und gefüllte Gemüse (Kohlrouladen, gefüllte Paprikaschoten)	formempfindliche Lebensmittel oder Lebensmittel, die nur quellen müssen, wie Klöße, Teigwaren, Reis	farb- und nährstoffschonendes Garen im Wasserdampf, Dämpfeinsatz über kochendem Wasser	Röststoffbildung, Bräunung und Garen in reinem heißen Fett oder auch ohne Fett in beschichteter Pfanne
<b>Schmoren</b>	<b>Kochen</b>	<b>Garverfahren</b>	<b>Braten</b>
Garen in viel Flüssigkeit unter dem Siedepunkt	Gemüse, Obst, Fisch, zartes Fleisch	Garen in viel kochender Flüssigkeit	Gemüse, Fisch, Kartoffeln, Obst
<b>Garziehen/Quellen</b>	<b>Dämpfen</b>	<b>Garverfahren</b>	<b>Dünsten</b>
Fleischstücke zum Kurzbraten, Hackfleisch, Fisch, Eierspeisen, Kartoffeln, Gemüse	Kombination aus Röststoffbildung durch Anbraten und anschließendem Dünsten/ Kochen in wenig Flüssigkeit	nährstoffschonendes Garen im eigenen Saft für wasserhaltige Lebensmittel, Zugabe von sehr wenig Wasser/Fett	Brühen, Suppen, Soßen, Eintöpfe, Hülsenfrüchte, Getreide, Gemüse, Eier, Fleisch

Garen in Topf und Pfanne

	Definition	geeignet für
 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">Kochen</div>	Garen in viel kochender Flüssigkeit	Brühen, Suppen, Soßen, Hülsenfrüchte, Getreide, Gemüse, Eier, Fleisch
 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">Dämpfen</div>	farb- und nährstoffschonendes Garen im Wasserdampf, Dämpfeinsatz über kochendem Wasser	Gemüse, Fisch, Kartoffeln, Obst
 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">Dünsten</div>	nährstoffschonendes Garen im eigenen Saft für wasserhaltige Lebensmittel. Zugabe von sehr wenig Wasser/Fett	Gemüse, Obst, Fisch, zartes Fleisch
 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">Garziehen/Quellen</div>	Garen in viel Flüssigkeit unter dem Siedepunkt	formempfindliche Lebensmittel oder Lebensmittel, die nur quellen müssen, wie Klöße, Fisch, Wurst, Teigwaren, Reis
 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">Schmoren</div>	Kombination aus Röststoffbildung durch Anbraten und anschließendem Dünsten/ Kochen in wenig Flüssigkeit	Fleisch (Braten, Gulasch, Rouladen) und feste und gefüllte Gemüse (Kohlrouladen, gefüllte Paprikaschoten)
 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">Braten</div>	Röststoffbildung, Bräunung und Garen in reinem heißen Fett oder auch ohne Fett in beschichteter Pfanne	Fleischstücke zum Kurzbraten, Hackfleisch, Fisch, Eierspeisen, Kartoffeln, Gemüse



**PERSEN** Alles für ein leichteres Lehrerleben!

Weitere Downloads, E-Books und Print-Titel des umfangreichen Persen-Verlagsprogramms finden Sie unter [www.persen.de](http://www.persen.de)

**Hat Ihnen dieser Download gefallen?** Dann geben Sie jetzt auf [www.persen.de](http://www.persen.de) direkt bei dem Produkt Ihre Bewertung ab und teilen Sie anderen Kunden Ihre Erfahrungen mit.



Download  
zur Ansicht

© 2015 Persen Verlag, Hamburg  
AAP Lehrerfachverlage GmbH  
Alle Rechte vorbehalten.

Das Werk als Ganzes sowie in seinen Teilen unterliegt dem deutschen Urheberrecht. Der Erwerber des Werks ist berechtigt, das Werk als Ganzes oder in seinen Teilen für den eigenen Gebrauch und den Einsatz im Unterricht zu nutzen. Die Nutzung ist nur für den genannten Zweck gestattet, nicht jedoch für einen weiteren kommerziellen Gebrauch, für die Weiterleitung an Dritte oder für die Veröffentlichung im Internet oder in Intranets. Eine über den genannten Zweck hinausgehende Nutzung bedarf in jedem Fall der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Verlags.

Sind Internetadressen in diesem Werk angegeben, wurden diese vom Verlag sorgfältig geprüft. Da wir auf die externen Seiten weder inhaltliche noch gestalterische Einflussmöglichkeiten haben, können wir nicht garantieren, dass die Inhalte zu einem späteren Zeitpunkt noch dieselben sind wie zum Zeitpunkt der Drucklegung. Der Persen Verlag übernimmt deshalb keine Gewähr für die Aktualität und den Inhalt dieser Internetseiten oder solcher, die mit ihnen verlinkt sind, und schließt jegliche Haftung aus.

Grafik: Cover/Foto © Paulista – fotolia.com, Afrika Studio – fotolia.com, Hoda Bogdan – fotolia.com, Jürgen Fächle – fotolia.com, Jeanette Dietl – fotolia.com, Murat Sabatli – fotolia.com

Illustration: Nataly Meenan

Satz: Satzpunkt Ursula Ewert GmbH

Bestellnr.: 23445DA3

[www.persen.de](http://www.persen.de)