


AL-HW bei Saatkamp, 8er-Kurs

- Erstellt eine Tabelle zum Thema „Garverfahren“

	Begriffserklärung/Definition	Geeignet für folgende Lebensmittel
 <p>Garverfahren: Kochen</p> <p>Temperatur:</p>		
<p>Garverfahren: Dämpfen</p> <p>Temperatur:</p>		
<p>Garverfahren: Dünsten</p> <p>Temperatur:</p>		
<p>Garmethode: Garziehen/Quellen</p> <p>Temperatur:</p>		
<p>Garverfahren: Schmoren</p> <p>Temperatur:</p>		
<p>Garverfahren: Braten</p> <p>Temperatur:</p>		

- In jedes linke Feld soll ein Topf eingezeichnet werden. Hier soll der jeweilige Wasserbedarf der Garmethode eingezeichnet werden (muss der Topf voller Wasser sein, oder nur ein wenig).
- Und bitte auch die jeweilige Temperatur bzw. Temperaturspanne aufschreiben (z.B. 80-100°C).