



Andreas Ettl

Koch/Köchin (AO 2022)

Schriftliche Abschlussprüfung Teil 1

***Zubereiten von einfachen Speisen
und Gerichten***



Best.-Nr. 2810
1. Auflage 2024

1. Auflage 2024 · ISBN 978-3-95532-810-8

Du hast Fragen, Anregungen oder Kritik zu diesem Produkt?
Das u-form Team steht dir gerne Rede und Antwort.

Einfach eine kurze E-Mail an: **feedback@u-form.de**

Sollte es für diese Auflage der Lernkarten Korrekturen
geben, kannst du diese herunterladen unter:

www.u-form.de/addons/2810-2024.pdf

Alle Rechte liegen beim Verlag bzw. sind der Verwertungsgesellschaft Wort,
Untere Weidenstr. 5, 81543 München, Telefon 089 514120, zur treuhänderi-
schen Wahrnehmung überlassen. Damit ist jegliche Verbreitung und Vervielfältigung dieses Werkes – durch welches Medium auch immer – untersagt.



© **u-form Verlag | Hermann Ullrich GmbH & Co. KG**
Cronenberger Straße 58 | 42651 Solingen
Telefon: 0212 22207-0 | Telefax: 0212 22207-63
Internet: www.u-form.de | E-Mail: uform@u-form.de



Inhalt

Lernfelder	Karten-Nr.
LF1 Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb präsentieren	1 – 32
LF2 Waren bestellen, annehmen, lagern, pflegen	33 – 61
LF3 In der Küche arbeiten	62 – 140
LF4 Das Restaurant vorbereiten und pflegen	141 – 163
LF5 Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen	164 – 215
LF6 Suppen und Saucen herstellen und präsentieren	216 – 268
LF7 Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren	269 – 306
LF8 Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren	307 – 318
LF9 Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten	319 – 350



Hinweis:

Auf Lernkarten ist der Platz begrenzt. Auch wenn mehrheitlich von Kunden, Köchen, Gästen oder Mitarbeitern die Rede ist, sind stets alle möglichen Geschlechter gemeint.

Sollte es für diese Auflage der Lernkarten Aktualisierungen oder Änderungen geben, kannst du diese herunterladen unter:

www.u-form.de/addons/2810-2024.pdf

Ist der Link nicht verfügbar, so sind keine Änderungen eingestellt!

Welche Weiterbildungsmöglichkeiten/Spezialisierungen haben Sie als Koch/Köchin nach Abschluss der 3-jährigen Berufsausbildung?

Nennen Sie 6.

Nach erfolgreichem Abschluss der Berufsausbildung als Koch/
Köchin sind folgenden Weiterbildungsmöglichkeiten/Spezialisie-
rungen möglich:

- Küchenmeister/-in
- Diätkoch/-köchin
- Diätisch geschulter Koch/Köchin
- Vegan geschulter Koch/Köchin
- Ernährungsberater/-in
- Verpflegungsbetriebswirt/-in
- Fachwirt/-in im Gastgewerbe
- Weiterbildung zum/zur Lebensmittelkontrolleur/-in
- Staatlicher geprüfte/r Techniker/-in für Lebensmitteltechnik
- Betriebswirt/-in für Catering & Systemgastronomie
- Betriebswirt/-in für das Hotel- & Gaststättengewerbe
- Ausbilder/-in nach der Ausbildereignungsverordnung

Wie heißt der Branchenverband der Gastronomie und Hotellerie in Deutschland?

Der Branchenverband nennt sich **DEHOGA** –
Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V.

Wie können Sie zum Erfolg des Teams bzw. der Teamarbeit beitragen?

Jeder einzelne im Team sollte seine Fähigkeiten und sein Können dem Team zur Verfügung stellen.

Er sollte seine Erfahrungen einbringen und dadurch anderen mit Rat und Tat zur Seite stehen sowie sie unterstützen. Er sollte seine Meinung sagen oder sich gegebenenfalls unterordnen.

Die Kommunikation im Team oder zum Gast erfolgt in der Regel durch die Sprache. Es gibt aber auch die nonverbale Kommunikation.

Was versteht man unter der nonverbalen Kommunikation?

Die nonverbale Kommunikation findet ohne
gesprochene Sprache (nonverbal / lautlos) statt.

Sie erfolgt ausschließlich über die Körpersprache,
durch bestimmte Körperhaltungen, Gesten oder
Blicke.

Nennen Sie die Hauptaufgaben der 4 Hauptposten der klassischen Küche.

- **Saucier**

Vor- und Zubereitung der Fleisch- und Fischspeisen, Bereitstellung von Saucen für die Gerichte, Vor- und Zubereitung von Garnituren

- **Entremétier**

Vor- und Zubereitung der Gemüse- und Beilagenspeisen, Zubereitung von Suppen, Pilz-, Nudel-, und Reisgerichten, Vor- und Zubereitungen von Garnituren

- **Gardemanger**

Vor- und Zubereitung von Vorspeisen und Salaten, Garnituren

- **Pâtissier**

Vor- und Zubereitung der Süßspeisen, Feingebäck, Petit Fours, Eis, Kuchen und Torten

Sie sind mit der Kontrolle und dem Abgleichen der Rechnungen der vergangenen Woche beschäftigt.

Nennen Sie 5 wichtige Informationen, die ein Lieferschein für einen späteren Abgleich mit der Rechnung enthalten muss.

Wichtige Informationen, die ein Lieferschein enthalten muss, sind:

- Lieferadresse (meist gleichzeitig auch Rechnungsanschrift)
- Datum der Anlieferung
- Welche Artikel wurden geliefert?
- Menge/Anzahl der/des Artikel(s)
- Lieferscheinnummer
- Lieferantennamen mit Anschrift

Wobei handelt es sich um einen Fixkauf?

1. Sie bestellen einen Kombidämpfer zum nächstmöglichen Termin
2. Sie bestellen eine Hochzeitstorte mit Anlieferung am 25.08.20xx um 18:00 Uhr.
3. Sie bestellen neue GN-Bleche mit Anlieferung nach Fertigstellung.
4. Sie bestellen Ananas in Dosen zur Einlagerung und vereinbaren mit dem Händler, dass Sie ihm den Liefertermin später mitteilen.

Richtig ist Antwort 2.:

Sie bestellen eine Hochzeitstorte mit Anlieferung am 25.08.20xx um 18:00 Uhr.

Hierbei handelt es sich um einen Fixkauf, da der Lieferzeitpunkt genau festgelegt wurde und eine Lieferung nach diesem Zeitpunkt keinen Sinn mehr machen würde.

Wie kann der monatliche durchschnittliche Lagerbestand einer Ware errechnet werden?

Die Formel für die Berechnung des monatlichen durchschnittlichen Lagerbestandes einer Ware ist:

Anfangsbestand + 12 Monatsendbestände

13

Ordnen Sie die Temperaturen (Höchstwerte), die bei der Lagerung von Lebensmitteln nicht überschritten werden dürfen, den entsprechenden Lebensmitteln zu:

Lebensmittel

- Frisches Schlachtfleisch
- Molkereierzeugnisse
- Frischer Fisch
- Geflügel

Temperatur-Grenzwert

- +4 °C
- +7 °C
- +2 °C
- +10 °C

Lebensmittel

Frisches Schlachtfleisch

Molkereierzeugnisse

Frischer Fisch

Geflügel

Temperatur-Grenzwert

+7 °C

+10 °C

+2 °C

+4 °C

Zum Schutz der Umwelt sollte Müll getrennt werden.

Welche Möglichkeiten der Mülltrennung sind Ihnen bekannt?

Nennen Sie 6.

Müll trennen nach

Papier: Kartonagen, Papier, Zeitungen etc.

Altglas: Flaschen, Konservengläser etc.

Metall: Getränke, Konserven-, Kaffeedosen, Tuben, Kronkorken etc.

Kunststoff: Styropor, Folien, Tüten, Becher etc.

Lebensmittel kompostierbar: Kaffeesatz, Gemüseabfälle, Eierschalen, ...

Lebensmittel nicht kompostierbar: Fleischabfälle, Muschelschalen, Knochen, ...

Restmüll: Verschmutztes Papier, Asche, Scherben, ...

Batterien: Batterien, defekte Akkus, ...

Altöl: Alte Öle wie Salatöle und Bratfette, Friteusenfett, ...

Durch Desinfektion können Bakterien auf Arbeitsgeräten und Arbeitsflächen auf einen unbedenklichen Wert gebracht werden.

Nennen Sie 3 Arten der Desinfektion.

- Desinfektion durch heißes Wasser (mindestens 82 °C)
- Desinfektion durch Dampf
- Desinfektion durch chemische Desinfektionsmittel

Welche der hier genannten Gemüse eignen sich **nicht** für die Zubereitung in Rohkostsalaten?

- Gurke
- Tomate
- Karotten
- Paprika
- Artischocken
- Rotkohl
- Fenchel
- Grüne Bohnen
- Avocado

Artischocken und grüne Bohnen eignen sich nicht für die Verwendung in Rohkostsalaten.

Durch welche Maßnahmen kann bei der Lagerung und Verarbeitung von Gemüse der Vitaminverlust vermieden bzw. auf ein Minimum reduziert werden?

Gemüse sollte ...

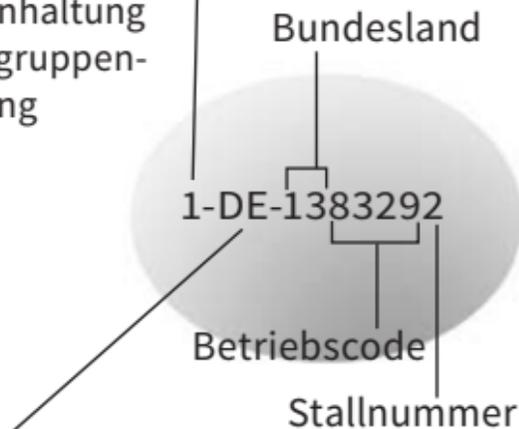
- möglichst dunkel und kühl gelagert werden (Vitaminabbau durch UV-Licht und Wärme)
- möglichst unzerkleinert gelagert werden (Vitaminentzug durch Sauerstoff und Enzymtätigkeit)
- möglichst unzerkleinert und so kurz wie nötig gewaschen werden (Vitaminverlust durch Ausschwemmen)
- möglichst schonend gegart werden.

Welche Informationen lesen Sie aus folgendem Code, der sich auf einem Hühnerei befindet?

1-DE-1383292

Code der Haltungsform:

- 0 = Ökologische Erzeugung
(immer Freilandhaltung)
- 1 = Freilandhaltung
- 2 = Bodenhaltung
- 3 = Kleingruppen-
haltung



Code des Herkunftslandes (z. B.):

- AT = Österreich
- BE = Belgien
- DE = Deutschland
- NL = Niederlande

Die Bundesländer haben folgende Kennung:

- 01 = Schleswig Holstein
- 02 = Hamburg
- 03 = Niedersachsen
- 04 = Bremen
- 05 = Nordrhein-Westfalen
- 06 = Hessen
- 07 = Rheinland-Pfalz
- 08 = Baden-Württemberg
- 09 = Bayern
- 10 = Saarland
- 11 = Berlin
- 12 = Brandenburg
- 13 = Mecklenburg-Vorpommern
- 14 = Sachsen
- 15 = Sachsen-Anhalt
- 16 = Thüringen

Nennen Sie alle Geschirre und Besteckbestandteile, die Sie zum Eindecken eines Vier-Gänge-Menüs, bestehend aus Vorspeise, Fischzwischen gang, Hauptgericht und Dessert benötigen.

Zum Eindecken für ein Vier-Gänge-Menü mit Vorspeise und Fisch-zwischengang benötigen Sie:

- Brotteller und Brot- bzw. Buttermesser
- Platzteller
- Vorspeisenbesteck bestehend aus Vorspeisenmesser und -gabel
- Fischbesteck bestehend aus Fischgabel und- messer
- Besteck für das Hauptgericht bestehend aus Gabel und Messer
- Dessertlöffel und/oder Dessertgabel (je nach angebotener Nachspeise)
- Wasserglas
- Weißweinglas
- Rotweinglas
- Serviette

Warum ist bei der Herstellung einer Hollandaise die Temperatur des Wasserbads wichtig?

Ist die Temperatur **zu hoch**, besteht die Gefahr, dass das Eigelb zu schnell gerinnt und sich Klümpchen bilden.

Ist die Temperatur **zu niedrig**, lässt sich das Eigelb nicht richtig aufschlagen, und es würden keine richtige Bindung und Volumen entstehen.

Welche Garmethoden bei der Zubereitung von Fleisch kennen Sie?

Nennen Sie 5 Beispiele.

Mögliche Garmethoden bei Fleisch sind:

- Braten
- Schmoren
- Dünsten
- Poelieren
- Grillen
- Sautieren
- Frittieren
- Pochieren

Beim Thema Grillen von Steaks fällt immer wieder der Begriff „Marmorierung“.

Was versteht man darunter?

Marmorierung bedeutet, dass das Fleisch von Fettadern durchzogen ist und darum eine marmorartige Äderung aufweist.

Gerade in Bezug auf Steaks und Roastbeef ist ein gut marmoriertes Stück Fleisch ein Qualitätszeichen.

Welche 5 Merkmale weisen auf frischen Fisch hin?

1. Das **Fleisch** – sollte elastisch sein, auf Druck nachgeben und in seine Ausgangslage zurückkehren
2. Die **Augen** – sollten prall gefüllt und klar sein
3. Die **Schleimhaut** – sollte klar und nicht schmierig sein
4. Die **Kiemen** – sollten schön rot sein und eng anliegen
5. Der **Geruch** – Fischgeruch weist auf einen möglichen Verderb bzw. auf alten Fisch hin

Zur pflanzlichen Ernährung zählen nicht nur Obst, Gemüse und Pilze.

Ebenfalls sind verschiedene Getreide und Samen ein wichtiger Bestandteil der vegetarischen Ernährung.

Nennen Sie 5 bekannte Getreidesorten.

- Reis
- Mais
- Weizen
- Hafer
- Gerste
- Roggen
- Hirse
- Dinkel

Nennen Sie die wichtigsten Leguminosen (Hülsenfrüchte), die in der Küche Verwendung finden.

Folgende Hülsenfrüchte finden oft ihren Einsatz in der Küche:

- Erbsen (Markerbsen oder Zuckererbsen)
- Kichererbsen
- Bohnen (Stangenbohnen, Kidneybohnen, Borlotti-Bohnen, Feuerbohnen u.a.)
- Linsen (rote, grüne, schwarze oder braune)
- Sojabohnen
- Lupine
- Erdnüsse

Welche Ölsaaten und Körner, die bei der Ernährung und in der Küche eine wichtige Rolle spielen, sind Ihnen bekannt?

Nennen Sie 4.

Folgende Ölsaat und Körner spielen in der Küche die größten Rollen:

- Leinsaat
- Mohn
- Sesam
- Sonnenblumenkerne
- Kürbiskerne
- Pinienkerne
- Raps
- Hanfsamen
- Chiasamen
- Flohsamenschalen

Ordnen Sie die Garmethoden den entsprechenden Kartoffelbeilagen zu.

Kartoffelbeilage

- Bouillonkartoffeln
- Pommes gaufrettes
- Nusskartoffeln
- Pommes fondantes
- Schlosskartoffeln
- Gratin dauphinois
- Salzkartoffeln
- Pommes allumettes

Garmethoden

- Frittieren
- Garen in Flüssigkeit oder mit Brühe
- Blanchieren und braten
- Im Ofen backen

Bouillonkartoffeln	–	Garen in Flüssigkeit oder mit Brühe
Pommes gaufrettes	–	Frittieren
Nusskartoffeln	–	Blanchieren und braten
Pommes fondantes	–	Garen in Flüssigkeit oder mit Brühe
Schlosskartoffeln	–	Blanchieren und braten
Gratin dauphinois	–	Im Ofen backen
Salzkartoffeln	–	Garen in Flüssigkeit oder mit Brühe
Pommes allumettes	–	Frittieren

Herbstzeit ist Pilzzeit. Manche Pilze sind aber auch schon im Sommer verfügbar.

Wann haben folgende Pilze Saison und werden auf den Märkten gehandelt?

- Steinpilz
- Pfifferling
- Stockschwämmchen
- Champignon
- Kräuterseitling
- Shiitake

- Steinpilz – von Mai bis November
- Pfifferling – von Juni bis September
- Stockschwämmchen – von Mai bis November
- Champignon – ganzjährig, da ein Zuchtpilz
- Kräuterseitling – ganzjährig, da ein Zuchtpilz
- Shiitake – ganzjährig, da ein Zuchtpilz

Wo und wie finden Pilze ihren Einsatz in der Küche?

Nennen Sie 5 Verwendungsmöglichkeiten für Pilze.

Mögliche Verwendungen sind:

- eigenständige Pilzgerichte, z. B. Pilzpflanne mit Knödeln
- als Pilzsalat
- als Zutat bei Reis- oder Nudelgerichten
- als Suppen (klare oder gebundene Suppen) oder als Einlage in Suppen
- in einer Quiche
- als Pizzabelag
- als Ragout (Beilage zu Wildgerichten)
- als Kruste oder Sauce für z. B. Wild- oder Lammgerichte
- gefüllt oder eingelegt als Vorspeise (Antipasti)

Auf der Speisekarte der Juniaktion sollen sich auch Pilzgerichte wiederfinden.

Welche beiden Pilzarten können Sie unter Berücksichtigung der Saison frisch vom heimischen Gemüsemarkt beziehen und Ihren Gästen anbieten?

Nennen Sie 2.

Im Monat Juni beginnt die **Pfifferlings- und Steinpilzsaison** (teilweise schon ab Mitte Mai).

Sie können also Pfifferling und Steinpilze in der Speisekarte anbieten. Pfifferlinge wachsen in der Regel von Juni bis September, Steinpilze von Juni bis November.