



Varga Györgyi

Az ételek befejező tevékenységével  
kapcsolatos berendezések, eszközök  
idegen nyelven



A követelménymodul megnevezése:  
**Ételkészítés**

A követelménymodul száma: 1465-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-n73-30



## KÜCHENAUSSTATTUNG

### ESETFELVETÉS – MUNKAHELYZET

Sprechen Sie über diese Fragen!



1. Abbildung: Eine alte Küche<sup>1</sup>



2. Abbildung: Eine moderne Küche<sup>2</sup>

---

<sup>1</sup> www.de.academic.ru 2010. 08. 02. 15:50

### Vergleichen Sie die zwei Küchen!

- Womit kann man kochen?
- Womit kann man braten?
- Wie kann man die Speisen lagern?
- Wo kann man bequemer und schneller arbeiten?
- Welche Vorteile haben die Küchen?
- Welche Nachteile haben die Küchen?
- Was muss ein moderner Koch erlernen, was früher nicht nötig war?

## SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

A mai modern éttermi konyhákban gyakran több szakemberből álló csapat dolgozik. A csapatmunka, az együttműködés, a racionális munkamegosztás és a kommunikáció tehát olyan képességek, melyek nélkül már nehéz érvényesülni. A konyhai munka tehát nem magányos műfaj. Noha a szakácsnak az éppen ráosztott feladatra kell összpontosítania, ismernie kell a teljes munkafolyamatot. Igaz, a konyhafőnök feladata karmesterként irányítani és felügyelni a munkát, de a beosztott szakácsnak, sőt még a szakácstanulóknak is tisztában kell lennie a teljes étlappal.

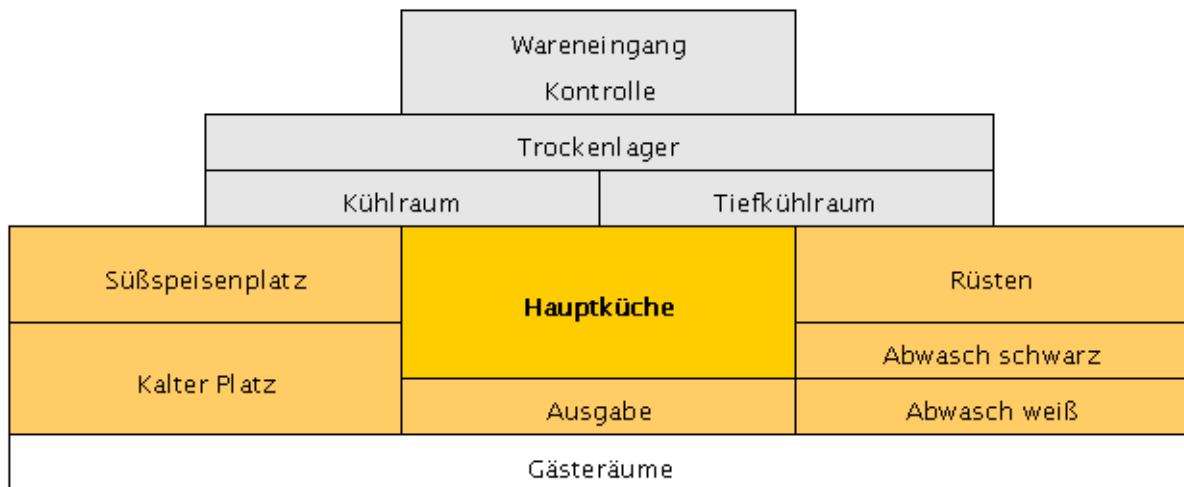
Az idegen nyelv ismeretére több fronton is szükségünk lehet:

- idegen ajkú kollégákkal való együttműködés;
- szakmai fórumokon, szakkonferenciákon, versenyeken megkönnyíti a kommunikációt a külföldi résztvevőkkel;
- lehetővé teszi, hogy külföldön vállaljunk munkát, gyűjtsünk szakmai tapasztalatot, majd később hazatérve Magyarországon hasznosítsuk ismereteinket.

A következő munkafüzet a konyhai berendezések és eszközök német nyelvű megnevezéseivel, valamint a hozzájuk kapcsolódó műveletekkel foglalkozik. E téma révén persze az ételkészítéssel kapcsolatosan más új szavakat is elsajátíthat: alapanyagokat, műveleteket, recepteket.

A megszerzett ismereteket azután nemcsak a modulzáró vizsgán hasznosíthatja, hanem későbbi munkája során is.

## ARBEITSFLUSS IN DER HERKÖMMLICHEN KÜCHE



3. Abbildung: Abteilungen in einer Restaurantsküche

Die Vorbereitung und die Produktion bzw. das Portionieren sind getrennt. Man bereitet alle Rohstoffe unabhängig vor: Waschen, Putzen, Schälen und Zerkleinern. In der Produktionsküche erfolgt das Garen der Speisen.

### KÜCHENMASCHINEN

**Universalwaschmaschine** – zum Reinigen großer Mengen von Obst, Gemüse, Kartoffeln.

**Salatzentrifuge** – zum Trocknen von Blattsalaten.

**Kartoffelschälmaschine** – zum Schälen von Kartoffeln und Gemüse.

**Aufschnittmaschine** – zum Schneiden von kaltem Braten, Wurst, Käse.

**Brot Schneidemaschine** – zum Schneiden von Brotscheiben oder Brotwürfeln.

**Fleischwolf** – zum Zerkleinern von Fleisch, Fisch oder Gemüse.

**Kutter** – stellt eine homogene Masse aus Fleisch zu Füllungen.

**Stabmixer** – zum Emulgieren und Aufschäumen von Suppen, Saucen, Cremes.

**Mixer** – zum Zerkleinern und Pürieren von Früchten, Gemüsen. Man kann die Drehzahl regeln.

**Zentrifugenensafter** – zur Herstellung von Gemüsesäften und Obstsaften.

**Nudelschneidemaschine** – zum Ausrollen des Nudelteigs und zum Schneiden der Teigwaren.

**Schockfroster** – zum Schockfrostern der portionierten Produkten.

**Schockkühlgerät** – heiße Speisen kühlt man damit rasch, 10 C° pro Stunde ab.

**Kühlschrank** – zum Abkühlen und zum Frischbehalten der Lebensmittel.

**Tiefkühltruhe** – zum Tiefkühlen der Lebensmittel.

**Backofen** – zum Backen und zum Braten. Man kann die Hitze regeln. Es gibt Normalbackofen (Hitze strahlt von oben und unten) und Umluftofen (zirkulierende heiße Luft).

**Induktionsherd** – zum Kochen, Schmoren, Dünsten, Dämpfen oder Braten. Er arbeitet mit Magnetwellen.

**Kochkessel** – zum Kochen von großen Mengen der Gerichte. Er hat meist Dampfheizung.



4. Abbildung: Kochkessel<sup>3</sup>

**Warmhaltegerät** – zum langsamen Garen von Fleisch. Die Vorheiztemperatur steigt bis 120 C°, dann kommt die Warmhaltephase im 70 C°. Das Gericht kann man bis zu 24 Stunden warm halten.

---

<sup>3</sup> www.alu-top.de 2010. 08. 01. 21:12



5. Abbildung: Warmhaltegerät<sup>4</sup>

**Salamander** – zum Gratinieren und Glacieren. Er hat starke Oberhitze durch Infrastrahlung.



6. Abbildung: Salamander<sup>5</sup>

**Mikrowellengerät** – zum raschen Erhitzen von fertigen Speisen in Einzelportionen und zum Auftauen von Tiefkühlprodukten. Man darf kein Metallgefäße verwenden.

**Bratenplatte** – zum Grillen, Warmhalten oder Kochen. Sie ist eingebaut und die Hitze kann man regeln.

**Friteuse** – in der Friteuse kann man in reichem Öl braten.

**Bain-Marie** – Heißwasserbad zum Warmhalten. Man muss sie auf mindestens 75 C° erhitzen.

<sup>4</sup> www.gastroneo.ch 2010. 08. 01. 21:17

<sup>5</sup> www.preisroboter.de 2010. 08. 01. 21:23



7. Abbildung: Bain-Marie<sup>6</sup>

## KÜCHENGESCHIRR

**Kochtopf** – zum Blanchieren und Kochen.

**Kasserolle** – zum Dünsten, und Braten.

**Pfanne** – zum Braten und Rösten.

**Omlettenpfanne** – für Palatschinken, Crêpes und Eiergerichte.

**Bratpfanne** – zum Braten im Rohr (Backofen).

**Bain-Marie** – Einsätze ins Wasserbad zum Warmhalten der Fertiggerichte.

**Spitzsieb** – zum Abseihen oder Passieren.



8. Abbildung: Spitzsieb<sup>7</sup>

**Tartelettes** – Backformen.

**Savarinform** – zum Backen oder für Reisbordüre.

**Messer und Werkzeuge**

---

<sup>6</sup> www.nationalfoodservice.com 2010. 08.01. 21:27

<sup>7</sup> www.rist.at 2010. 08. 01. 21:37

|                                                                                     |                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
|    | Küchenmesser <sup>8</sup>                     |
|    | Ausbeinmesser <sup>9</sup>                    |
|    | Brotmesser <sup>10</sup>                      |
|    | Tortenheber <sup>11</sup>                     |
|    | Käsemesser <sup>12</sup>                      |
|    | Gemüsemesser <sup>13</sup>                    |
|    | Tourniermesser oder Schälmesser <sup>14</sup> |
|    | Kartoffelschäler <sup>15</sup>                |
|   | Dosenöffner <sup>16</sup>                     |
|  | Küchenschere <sup>17</sup>                    |

<sup>8</sup> www.burgvogel.de 2010. 08. 01. 21:42

<sup>9</sup> www.best-of-solingen.de 2010. 08. 01. 21:47

<sup>10</sup> www.best-of-solingen.de 2010. 08. 01. 21: 51

<sup>11</sup> www.images.dynamicline.hu 2010. 08. 01. 21:56

<sup>12</sup> www.preisroboter.de 2010. 08. 01. 21:59

<sup>13</sup> www.best-of-solingen.de 2010. 08. 01. 22:04

<sup>14</sup> www.eisen-urban.de 2010. 08. 01. 22: 07

<sup>15</sup> www.rist.at 2010. 08. 01. 22:21

<sup>16</sup> www.victorinox.hu 2010. 08. 01. 22:29

<sup>17</sup> www.victorinox.hu 2010. 08. 01. 22:32



|                                                                                   |                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|  | Knochenhacke <sup>18</sup> |
|  | Fleischgabel <sup>19</sup> |
|  | Knochensäge <sup>20</sup>  |
|  | Spicknadel <sup>21</sup>   |

## REZEPTE MIT VERSCHIEDENEN GARMETHODEN



9. Abbildung: Gedünstete Rotkohl<sup>22</sup>

### Rotkohl

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kg Rotkohl
- 1 große Zwiebel
- 3 saure Äpfel
- 60g Schweineschmalz oder Gänseschmalz

<sup>18</sup> www.users.atw.hu 2010. 08.01. 22:43

<sup>19</sup> www.best-of-solingen.de 2010. 08. 01. 22:48

<sup>20</sup> www.gastro24.de 2010. 08. 01. 22:51

<sup>21</sup> www.picture.yatego.com 2010. 08. 01. 22:59

<sup>22</sup> www.essen-und-trinken.de 2010. 08. 02. 10:22

- 1 Lorbeerblatt
- Salz
- 2 EL Essig
- 125ml Wasser
- 1 EL Mehl
- 2 EL Wasser
- 2 EL Gelee (Johannisbeergelee)
- Zucker

Zubereitung:

- Vom Rotkohl die Blätter entfernen, den Kohl waschen, vierteln, den Strunk entfernen.
- Den Kohl sehr fein schneiden oder hobeln.
- Die Zwiebel würfeln.
- Die Äpfel schälen, entkernen und würfeln.
- Das Gäneschmalz zerlassen, die Zwiebel darin hellgelb rösten.
- Den Kohl dazugeben, andünsten.
- Die Äpfel, 1 Lorbeerblatt, Salz, Zucker, 2 EL Essig, Johannisbeergelee, 1/8 Ltr. Wasser hinzufügen und gar dünsten lassen.
- 1 EL Weizenmehl mit 2 EL Wasser anrühren.
- Den Rotkohl damit binden.
- Mit Salz, Zucker, Essig abschmecken.
- Dünstzeit ist ca. 2 Stunden.
- Statt des Wassers kann man auch Weiß- oder Rotwein nehmen.

Man serviert Gänsebraten oder Schweinebraten mit gedünstetem Rotkohl oder Weißkohl.



10. Abbildung: Topfenknödel<sup>23</sup>

## Topfenknödel

---

<sup>23</sup> www.panoramio.com

Zutaten für 11 Knödel:

- 80g Butter
- 3 Eigelb
- 250g Topfen mit 10% Fettinhalt
- 100g Weizengrieß
- Salz
- 3 Eiweiß
- 100ml Öl
- 200g Semmelbrösel
- 100ml Rahm
- 100g Pulverzucker

Zubereitung:

- Butter mit Eigelb und Topfen schaumig rühren.
- Grieß und Salz beigegeben.
- Schnee unterziehen.
- 20 Minuten ruhen lassen.
- Kleine Knödel formen.
- In Salzwasser 15 Minuten am Siedepunkt halten.
- Semmelbrösel in Öl goldbraun braten.
- Knödel zum Semmelbrösel geben.
- Die Knödel heiß mit Rahm und Pulverzucker servieren.

Die Knödel sollen immer frisch gekocht werden.



11. Abbildung: Gefülltes Huhn<sup>24</sup>

### Gefülltes Brathuhn

Zutaten für 2 Portionen:

---

<sup>24</sup> www.lecker.de 2010. 08. 02. 10:44

- 2 Semmeln
- 40g Butter
- 40g Zwiebel
- 1 Ei
- 100ml Milch
- Petersilie
- 1 Huhn (ca. 1,2 kg)
- 30ml Öl
- 20g Butter
- 150ml Brühe
- 50g Pilze oder Hühnerleber

Zubereitung:

- Semmeln in kleine Würfel schneiden.
- Butter mit feingehackten Zwiebeln anschwitzen.
- Zu den Semmelwürfeln geben.
- Ei mit etwas Milch aufschlagen, zu den Semmeln geben.
- Gehackter Petersilie mischen, salzen und den kleingehackten Pilz oder Hühnerleber beifügen.
- Huhn füllen, aber nicht prall.
- Bauchhöhle zunähen.
- Huhn mit Butter, Salz abschmecken.
- Brühe in die Bratpfanne unter das Huhn gießen.
- 40-45 Minuten braten.
- Huhn halbieren.
- Füllung herausnehmen und schneiden.
- Tranchierte Hühnerleber darauf legen.

Beilage: einfache oder gemischte Salate, Butterkartoffeln oder Petersilienkartoffeln.



12. Abbildung: Gemüse im Dämpfer<sup>25</sup>

### Gemüse dämpfen

Das Gemüse wird nicht im Wasser gekocht, sondern wird nur im Dampf gegart. Sowohl Mineralstoffe als auch Vitamine bleiben weitestgehend erhalten. Man benötigt hierzu einen gut schließenden Topf mit einem dazu passenden Siebeinsatz.

Zubereitung:

- Das Gemüse putzen, zerkleinern und in den Siebeinsatz legen
- Den Topf etwa 2–3 cm hoch mit Wasser oder Brühe aufzufüllen und zum Kochen bringen.
- Das Gemüse in den Siebeinsatz hineinlegen und im geschlossenen Topf weich dämpfen.
- Je nach Gemüsesorte liegt die Garzeit zwischen 10 – 15 Minuten.
- Danach ist eine Garprobe nötig und das Gemüse eventuell noch einige Minuten weiterdämpfen.
- Das Gemüse als Beilage zu Fleischgerichten servieren.



13. Abbildung: Apfelstrudel<sup>26</sup>

---

<sup>25</sup> www.weightwatchers.de 2010. 08. 02. 10:48

## Apfelstrudel

Zutaten für 10–12 Portionen:

- 400g Strudelteig
- 120g Semmelbrösel
- 80g Butter
- 1 kg geschälte und geschnittene Apfel
- 100g Zucker
- 70g in Rum eingeweichte Rosinen
- 80g grob gehackte Nüsse
- 5g Zimt
- 80g Butter

Zubereitung:

- Semmelbrösel in Öl goldbraun rösten.
- Zwei Drittel der Teigfläche mit den Semmelbröseln streuen.
- Die blättrig geschnittenen Äpfel darauf legen.
- Mit Zucker, Rosinen, Nüssen und Zimt bestreuen.
- Offenes Teigdrittel mit reichlich Butter beträufeln.
- Einrollen.
- Auf befettetes Backblech legen.
- Den Strudel mit Butter bestreichen.
- Backen, während des Backens mit Butter oft bestreichen.
- Angezuckert warm oder kalt servieren.

## Dinkel-Bier-Brot

- 150g Dinkelmehl
- 21g frische Hefe
- 300–350ml Weizenbier
- 350g Vollkorn-Dinkelmehl
- 70g Vollkorn-Dinkelflocken
- 2 TL Salz
- 1 TL gemahlener Kümmel
- 1/2 TL gemahlener Koriander
- 3 EL Öl

Auf das Brot:

- 1 EL Milch
- 2 EL Vollkorn-Dinkelflocken

Zubereitung:

- Mehl in eine Schüssel geben, Mulde bilden.
- Hefe und Bier hinzufügen.
- Alles mit einer Gabel vorsichtig rühren.
- 15 Minuten ruhen lassen.
- Vollkorn-Dinkelmehl, Vollkornflocken, Salz, Kümmel, Koriander und Öl zugeben.
- Kneten.
- Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 40 Minuten ruhen lassen.
- Den Teig mit Mehl bestreuen. Aus der Schüssel nehmen.
- Gut durchkneten und zu einer Rolle formen.
- Teig in eine Kastenform legen.
- Zugedeckt nochmals 30 Minuten stehen lassen.
- Die Teigoberfläche mit Milch bestreichen und mit Dinkelflocken bestreuen.
- Die Form in den vorgeheizten Backofen schieben.
- Etwa 50 Minuten backen.
- Das Brot etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen.
- Das Brot auf einen Kuchenrost stürzen.
- Kühlen lassen.

Anstelle von Dinkelmehl können Sie auch Weizenmehl und kernige Haferflocken verwenden. Beachten Sie auf die Mehltypen.

## TANULÁSIRÁNYÍTÓ

**1. Olvassa el a dinsztelt vöröskáposzta receptjét és döntse el az alábbi állításokról, hogy igazak vagy hamisak!**

- a/ Zu gedünstetem Rotkohl braucht man Obst.
- b/ Der Kohl schneidet man in Würfel.
- c/ Man muss den Kohl zuerst salzen.
- d/ Zu gedünstetem Rotkohl braucht man keinen Schweineschmalz.
- e/ Die Äpfel schneidet man in Würfel.

**2. Olvassa el a dinsztelt vöröskáposzta receptjét, és húzza alá, mely eszközökre van szüksége az elkészítése során!**

Topf, Kasserolle, Mixer, Mikrowelle, Kutter, Bain-Marie, Zentrifugenensafter, Küchenmesser, Spicknadel, Kochlöffel, Esslöffel, Schüssel, Pfanne, Bratenplatte, Friteuse, Spitzsieb, Knochenhacke, Schälmesser, Savarinform.

3. Képezzen mondatokat a megadott szavakkal a példa szerint!

|     |         |     |         |
|-----|---------|-----|---------|
| ich | wasche  | wir | waschen |
| du  | wäschst | ihr | wascht  |
| er  | wäscht  | sie | waschen |
| sie |         | Sie |         |
| es  |         |     |         |

*Ich wasche den Rothkohl.*

- Du ... (die Äpfel)
- Er ... (die Zwiebel)
- Wir ... (der Fleisch)
- Ihr ... (die Tomate)
- Sie ... (der Paprika)

---



---



---



---



---

4. feladat

a/Olvassa el a túrógombóc elkészítésének lépéseit! Karikázza be a hozzávalók nevét és a hozzájuk kapcsolódó igéket!

b/Jegyezze fel őket párban a példa szerint!

*Butter – rühren; Eigelb – rühren...*



---

---

---

---

---

---

---

---

c/ Készítsen képes folyamatábrát tankonyhai fényképekből! Jegyzete alapján magyarázza el társainak német nyelven a túrógombóc készítését!

5. Javítsa ki a receptben található tartalmi hibákat, majd írja le a mondatokat helyesen! Ne nyelvtani hibákat keressen!

Butter mit Eigelb und Zwiebel schaumig schälen. Grieß und Pfeffer begeben. Schnee unterziehen. 5 Minuten ruhen lassen. Große Knödel essen. In Essig 15 Minuten am Siedepunkt halten. Semmelbrösel in Wasser goldbraun braten. Nockerln zum Semmelbrösel geben. Die Knödel eiskalt mit Tomatensaft und Pulverzucker servieren.

---

---

---

---

---

---

---

---

6. Képezzen mondatokat a példa szerint!

|     |       |     |       |
|-----|-------|-----|-------|
| ich | gebe  | wir | geben |
| du  | gibst | ihr | gebt  |
| er  | gibt  | sie | geben |
| sie |       | Sie |       |
| es  |       |     |       |

*Ich gebe Salz zur Sauce.*

Du ... (Zucker, Biskuitmasse)  
Er ... (Sahne, Bratensaft)  
Wir ... (Rotwein, Rotkohl)  
Ihr ... (Rahm, Butter)  
Sie ... (Paprika, Mehl)

---

---

---

---

---

---

**7. Rendezze az ételek mellé az elkészítésükhöz szükséges eszközöket és tevékenységeket!  
Nem minden szónak lesz helye.**

Eszközök:

Kühlschrank, Kochlöffel, Schüssel, Kochtopf, Pfanne, Bratpfanne, Backblech, Bain-Marie, Kartoffelschäler, Nudelschneidemaschine, Induktionsherd, Backofen, Stabmixer, Gemüsemesser, Schälmesser, Knochensäge, Küchenschere, Fleischgabel, Sieb, Kochkessel, Salamander

Tevékenységek:

kochen , dünsten, braten, backen, schmoren, bestreuen, rühren, mischen, schlagen, salzen, würzen, ruhen lassen, kühlen, warm halten, schockfrostern, abschmecken, lagern, auslassen, garen, füllen, zunähen, spicken, schälen, waschen, in Würfel schneiden, kleinhacken, aufkochen

**Gefülltes Brathuhn**

---

---

---

**Bohnensuppe nach Jókai Art**

---

---

---

**Kalte Erdbeersuppe**

---

---

---

**8. Írja le a 7. feladat egyik ételének receptjét németül! Nem a nyelvi tökéletesség a cél, hanem a helyes szóhasználat!**

**a/ Készítse el a hozzávalók listáját!**

---

---

---

---

---

**b/ Rendeljen a hozzávalókhöz tevékenységeket és eszközöket! (lásd 4. feladat)**

---

---

---

---

---



**AZ ÉTELEK BEFEJZŐ TEVÉKENYSÉGÉVEL KAPCSOLATOS BERENDEZÉSEK, ESZKÖZÖK IDEGEN NYELVEN**

|        |                                                                                                                                                            |                                      |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|        | zum Trocknen von Blattsalaten.                                                                                                                             | Frühlingssalat, Grüner Salatteller   |
| Kutter |                                                                                                                                                            | Leberpastete, Fleischpastete         |
|        | zum Backen und zum Braten. Man kann die Hitze regeln. Es gibt Normalbackofen (Hitze strahlt von oben und unten) und Umluftofen (zirkulierende heiße Luft). | Apfelstrudel, Gefülltes Brathuhn     |
|        | zum Zerkleinern von Fleisch, Fisch oder Gemüse                                                                                                             | Bratwurst, Hortobagyer Palatschinken |

**10. feladat**

**a/ Készítsen német nyelvű bevásárló listát a következő menükhöz 4 főre! Használja a javasolt könyvek jegyzékét illetve kérjen segítséget tanárától, tanulófelelősétől!**

Menü1:

- Gulaschsuppe
- Topfenknödel
- Obst

|                                     |
|-------------------------------------|
| <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> |
|-------------------------------------|

Menü2:

- Hühnersuppe
- Schweinebraten mit Pommes Frites
- Frühlingssalat
- Käsetorte

---

---

---

---

---

---

Menü3:

- Eiskalte Erdbeersuppe
- Karpfenfilet mit Dill
- Griechischer Salat
- Nusstorte

---

---

---

---

---

---

Menü4:

- Klare Gemüsesuppe
- Kalbsröllchen mit Rahmsauce
- Kirsch-Mohnstrudel

---

---

---

---

---

---

Menü5:

- Erbsencremesuppe
- Champignonsrisotto
- Schwarzwälder Kirschtorte

---

---

---

---

---

---

**b/ Megoldásait egyeztesse társaival!**

**c/ Tegye próbára a listát! Vásároljon be, és készítse el az egyik menüt otthon a családjának!**

#### Megoldások

**1. Olvassa el a dinsztelt vöröskáposzta receptjét és döntse el az alábbi állításokról, hogy igazak vagy hamisak!**

a/ igaz; b/hamis; c/hamis; d/ hamis; e/ igaz

**2. Olvassa el a dinsztelt vöröskáposzta receptjét, és húzza alá, mely eszközökre van szüksége az elkészítése és tárolása során!**

Topf, Kasserolle, Mixer, Mikrowelle, Kutter, Bain-Marie, Zentrifugenensafter, Küchenmesser, Spicknadel, Kochlöffel, Esslöffel, Kühlschrank, Schüssel, Pfanne, Bratenplatte, Friteuse, Spitzsieb, Knochenhacke, Schälmesser, Savarinform, Schockfroster.

**3. Képezzen mondatokat a megadott szavakkal a példa szerint!**

Ich wasche den Rothkohl.  
Du wäschst die Äpfel.  
Er wäscht die Zwiebel.  
Wir waschen das Fleisch.  
Ihr wascht die Tomate.  
Sie waschen die Paprika.

#### 4. feladat

a/Olvassa el túrógombóc elkészítésének lépéseit! Karikázza be a hozzávalók nevét és a hozzájuk kapcsolódó igéket!

b/Jegyezze fel őket párban a példa szerint!

Butter – rühren; Eigelb – rühren; Topfen – rühren; Grieß – begeben; Salz – begeben; Schnee (Eiweiß) unterziehen; Salzwasser – kochen; Semmelbrösel – braten; Rahm – servieren; Pulverzucker – servieren.

5. Javítsa ki a receptben található tartalmi hibákat, majd írja le a mondatokat helyesen! Ne nyelvtani hibákat keressen!

Butter mit Eigelb und Zwiebel schaumig schälen. Grieß und Pfeffer begeben. Schnee (Eiweiß) unterziehen. 5 Minuten ruhen lassen. Große Knödel essen. In Essig 15 Minuten am Siedepunkt halten. Semmelbrösel in Wasser goldbraun braten. Nockerln zum Semmelbrösel geben. Die Knödel eiskalt mit Tomatensaft und Pulverzucker servieren.

Zwiebel helyett Topfen; Pfeffer helyett Salz; 5 helyett 20; große helyett kleine; essen helyett formen; Wasser helyett Öl; Nockerln helyett Knödel; eiskalt helyett heiß; Tomatensaft helyett Rahm

6. Képezzen mondatokat a példa szerint!

Ich gebe Salz zur Sauce.  
Du gibst Zucker zur Biskuitmasse.  
Er gibt Sahne zum Bratensaft.  
Wir geben Rotwein zum Rotkohl.  
Ihr gebt Rahm zur Butter.  
Sie geben Paprika zum Mehl.

7. Rendezze az ételek mellé az elkészítésükhöz szükséges eszközöket és tevékenységeket! Nem minden szónak lesz helye.

Eszközök, amelyek kimaradtak:

Backblech, Nudelschneidemaschine, Knochensäge, Küchenschere, Fleischgabel, Sieb

Tevékenységek amelyek kimaradtak:

backen, schmoren, ruhen lassen, schockfrosten, lagern, spicken

**Gefülltes Brathuhn:**

Kochlöffel, Schüssel, Pfanne, Bratpfanne, Induktionsherd, Backofen, Gemüsemesser, Schälmesser, Küchenschere, Fleischgabel



dünsten, braten, bestreuen, rühren, salzen, würzen, warm halten, abschmecken, auslassen, garen, füllen, zunähen, schälen, waschen, in Würfel schneiden, kleinhacken

#### Bohnensuppe nach Jókai Art:

Kochlöffel, Schüssel, Kochtopf, Bain-Marie, Kartoffelschäler, Induktionsherd, Backofen, Gemüsemesser, Schälmesser, Kochkessel  
kochen, rühren, salzen, würzen, warm halten, abschmecken, garen, schälen, waschen, in Würfel schneiden, aufkochen

#### Kalte Erdbeersuppe:

Kühlschrank, Kochlöffel, Schüssel, Kochtopf, Bain-Marie, Induktionsherd, Stabmixer  
kochen, rühren, mischen, schlagen, würzen, kühlen, abschmecken, garen, aufkochen

#### 8. A feladat megoldása egyénileg más és más.

#### 9. Egészítse ki a táblázat hiányzó részeit!

| Küchengeräte          | Tätigkeiten                                                                                                                                                | Speisen                             |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Nudelschneidemaschine | zum Ausrollen des Nudelteigs und zum Schneiden der Teigwaren.                                                                                              | Lasagne, Fadennudeln                |
| Zentrifugenentsafter  | zur Herstellung von Gemüsesäften und Obstsaften.                                                                                                           | Karottensaft, Apfelsaft             |
| Induktionsherd        | zum Kochen, Schmoren, Dünsten, Dämpfen oder Braten. Er arbeitet mit Magnetwellen.                                                                          | Gulaschsuppe, Topfenknödel          |
| Kochkessel            | zum Kochen von großen Mengen der Gerichte. Er hat meist Dampfheizung.                                                                                      | Kesselgulasch, Hühnersuppe          |
| Schockfroster         | zum Schockfrostern der portionierten Produkten.                                                                                                            | Rindspörkölt, Kuttel                |
| Mixer                 | zum Zerkleinern und Pürieren von Früchten, Gemüse. Man kann die Geschwindigkeit regeln.                                                                    | Erbsenpüreesuppe, Erdbeercremesuppe |
| Salatzentrifuge       | zum Trocknen von Blattsalaten.                                                                                                                             | Frühlingssalat, Grüner Salatteller  |
| Kutter                | Stellt eine homogene Masse aus Fleisch zu Füllungen.                                                                                                       | Leberpastete, Fleischpastete        |
| Backofen              | zum Backen und zum Braten. Man kann die Hitze regeln. Es gibt Normalbackofen (Hitze strahlt von oben und unten) und Umluftofen (zirkulierende heiße Luft). | Apfelstrudel, Gefülltes Brathuhn    |

|             |                                                   |                                         |
|-------------|---------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Fleischwolf | zum Zerkleinern von Fleisch, Fisch<br>oder Gemüse | Bratwurst, Hortobagyer<br>Palatschinken |
|-------------|---------------------------------------------------|-----------------------------------------|

10. A feladat megoldása egyéni változatokat adhat!

MUNKANYELV

## ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

### 1. feladat

Egészítse ki a táblázat hiányzó részeit!

|     | Küchengeräte       | Tätigkeiten                                                                  | Speisen |
|-----|--------------------|------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 1.  | Savarinform        |                                                                              |         |
| 2.  |                    | zum Braten im Rohr (Backofen).                                               |         |
| 3.  | Bain-Marie         |                                                                              |         |
| 4.  |                    | zum Braten und Rösten.                                                       |         |
| 5.  | Aufschnittmaschine |                                                                              |         |
| 6.  |                    | für Palatschinken, Crêpes und Eiergerichte.                                  |         |
| 7.  | Fleischwolf        |                                                                              |         |
| 8.  | Tiefkühltruhe      |                                                                              |         |
| 9.  |                    | zum Kochen von großen Mengen der Gerichte. Er hat meist Dampfheizung.        |         |
| 10. |                    | zum Gratinieren und Glacieren. Er hat starke Oberhitze durch Infrastrahlung. |         |

**2. feladat**

**a/Rajzolja meg egy kisebb éttermi konyha alaprajzát! Nevezze meg németül a berendezési tárgyakat! Használjon szótárt!**

**b/ Rendezzenek tárlatot a csoporton belül! Válasszák ki a legjobb elrendezést!**

Az értékelés szempontjai a következők legyenek:

- Minden megvan, ami szükséges?
- Jó a helykihasználás?
- Könnyen tud több szakács is együtt mozogni, dolgozni?
- Helyesek a megnevezések?

**c/ Készítsen szójegyzéket azokról a szavakról, amelyeket a szótárból kellett kikeresnie!**

### 3. feladat

**Rendelje az alapanyagokat az ételekhez! Nem minden szót kell elhelyeznie!**

Gemüse und Obst: 1kg Rotkohl, 1 Ananas, 1 große Zwiebel, 3 saure Äpfel, 80g grob gehackte Nüsse, 2 EL Johannisbeergelee, 500g Trauben, 1kg geschälte und geschnittene Apfel, 50g Pilze, 70g in Rum eingeweichte Rosinen, 400g Karotten, 40g Zwiebel

Fette: 40g Butter, 60g Schweineschmalz, 100ml Olivenöl, 20g Butter, 60g Gänseschmalz, 80g Butter, 100ml Öl, 80g Butter, 80g Butter, 30ml Öl

Gewürze: Salbei, 1 Lorbeerblatt, 5g Zimt, Salz, Pfeffer, edelsüßer Paprika, Zucker, Salz, 100g Puderzucker, Schnittlauch, 100g Zucker, Petersilie

Fleisch: 1kg Kalbskotelett, 1 Huhn (ca. 1,2 kg), 1,5kg Gans, 50g Hühnerleber

Sonstiges: 2 EL Essig, 125ml Wasser, 1 EL Mehl, 3 Eiweiß, 2 EL Wasser, 300g Schwarzbrot, 3 Eigelb, 120g Semmelbrösel, 250g Topfen mit 10% Fettinhalt, 100g Weizengrieß, 250g Wurst, 1 Ei, 200g Semmelbrösel, 100ml Milch, 100ml Rahm, 2 Semmeln, 400g Strudelteig, 150ml Brühe

#### Rotkohl

|                                                 |
|-------------------------------------------------|
| <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> |
|-------------------------------------------------|

#### Topfenknödel

|                                                 |
|-------------------------------------------------|
| <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> |
|-------------------------------------------------|

### Apfelstrudel

---

---

---

---

---

---

### Gefülltes Brathuhn

---

---

---

---

---

---

#### 4. feladat

Milyen ételeket tud készíteni az alábbi alapanyagok felhasználásával? Nevezze meg az ételt és írja ki a hozzávalóit! Nem kell mindent felhasználnia, de nem vehet újabb dolgot!

Hähnchenbrustfilet, Öl, Salz, Pfeffer, Curry, 1 Mango, 1 Ananas, Cherrytomaten, 1 Eisbergsalat, Apfelsaft, Konfitüre, Ingwer, Zucker, 1 Hähnchen, Paprikaschoten, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, edelsüßer Paprika, scharfer Paprika, Rahm, Sahne, Mehl, Rosmarin, Pfeffer, Weißwein, Salz, Spaghetti, 500g Hackfleisch, Tomatenmark, Champignons, Parmesan, Thymian, Majoran, Basilikum, Oregano

Was kommt in den Topf?

---

---

---

---

---

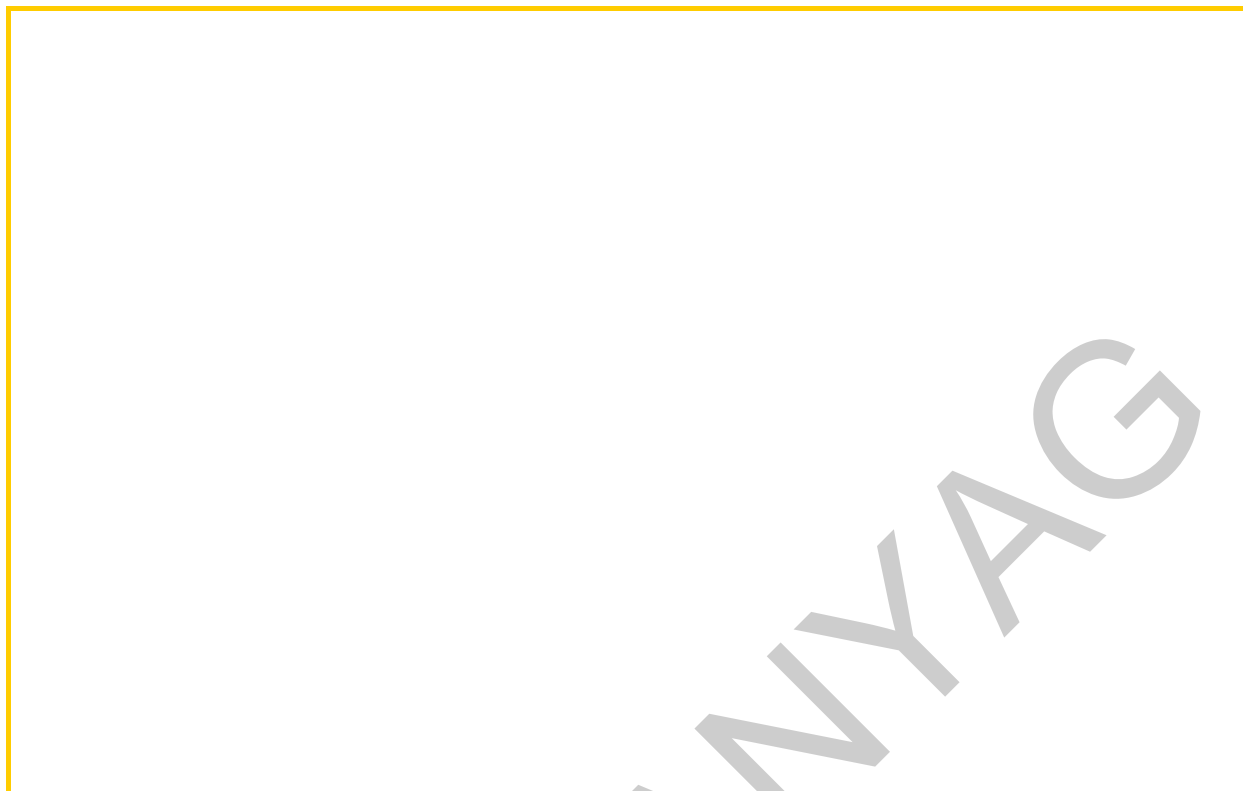
---

b/ Írja le németül az étel elkészítésének lépéseit!



5. feladat

Rajzoljon folyamatábrát! Hogyan lesz a fagyasztott marhahúsból lasagne? Nevezze meg német nyelven, milyen eszközökre van szükség a mélyhűtőtől a melegen tartásig!



MUNKANYELVI



## MEGOLDÁSOK

### 1. feladat

|     | Küchengeräte       | Tätigkeiten                                                                  | Speisen                                                                                                            |
|-----|--------------------|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.  | Savarinform        | zum Backen oder für Reisbordüre.                                             | <p>Minden olyan étel elfogadható, amelynek készítésekor az eszközt vagy berendezést használni kell vagy lehet.</p> |
| 2.  | Bratpfanne         | zum Braten im Rohr (Backofen).                                               |                                                                                                                    |
| 3.  | Bain-Marie         | Einsätze ins Wasserbad zum Warmhalten der Fertiggerichte                     |                                                                                                                    |
| 4.  | Pfanne             | zum Braten und Rösten.                                                       |                                                                                                                    |
| 5.  | Aufschnittmaschine | zum Schneiden von kaltem Braten, Wurst, Käse.                                |                                                                                                                    |
| 6.  | Omlettenpfanne     | für Palatschinken, Crêpes und Eiergerichte.                                  |                                                                                                                    |
| 7.  | Fleischwolf        | zum Zerkleinern von Fleisch, Fisch oder Gemüse.                              |                                                                                                                    |
| 8.  | Tiefkühltruhe      | zum Tiefkühlen der Lebensmittel.                                             |                                                                                                                    |
| 9.  | Kochkessel         | zum Kochen von großen Mengen der Gerichte. Er hat meist Dampfheizung.        |                                                                                                                    |
| 10. | Salamander         | zum Gratinieren und Glacieren. Er hat starke Oberhitze durch Infrastrahlung. |                                                                                                                    |

### 3. feladat

Rotkohl

- 1 kg Rotkohl
- 1 große Zwiebel
- 3 saure Äpfel
- 60g Schweineschmalz oder Gänseschmalz
- 1 Lorbeerblatt
- Salz
- 2 EL Essig

- 125ml Wasser
- 1 EL Mehl
- 2 EL Wasser
- 2 EL Gelee (Johannisbeergelee)
- Zucker

#### Topfenknödel

- 80g Butter
- 3 Eigelb
- 250g Topfen mit 10% Fettinhalt
- 100g Weizengrieß
- Salz
- 3 Eiweiß
- 100ml Öl
- 200g Semmelbrösel
- 100ml Rahm
- 100g Puderzucker

#### Apfelstrudel

- 400g Strudelteig
- 120g Semmelbrösel
- 80g Butter
- 1kg geschälte und geschnittene Apfel
- 100g Zucker
- 70g in Rum eingeweichte Rosinen
- 80g grob gehackte Nüsse
- 5g Zimt
- 80g Butter

#### Gefülltes Brathuhn

- 2 Semmeln
- 40g Butter
- 40g Zwiebel
- 1 Ei
- 100ml Milch
- Petersilie
- 1 Huhn (ca. 1,2 kg)
- 30ml Öl
- 20g Butter
- 150ml Brühe
- 50g Pilze oder Hühnerleber

5. feladat

Tiefkühltruhe – Mikrowellengerät – Fleischwolf – Schüssel – Kasserolle – Kochlöffel – Bain-Marie – Teller

WORTLISTE

| A                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | I                                       | R                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>die Abteilung, -en részleg<br/>                     abschmecken ízesít<br/>                     absehen leszűr<br/>                     abwaschen elmosogatni<br/>                     der Apfel, -Äpfel alma<br/>                     der Arbeitsfluss, -flüsse munkafolyamat<br/>                     die Aufschnittmaschine szeletelőgép<br/>                     aufschäumen habosít<br/>                     auftauen felolvaszt<br/>                     das Ausbeinmesser csontozókés<br/>                     ausgeben kiadni<br/>                     ausrollen kinyújt</p>                                                                                                                      | <p>die Infrastrahlung infrásugárzás</p> | <p>der Rohstoff, -e nyersanyag<br/>                     rüsten előkészít<br/>                     reinigen tisztít<br/>                     regeln szabályoz<br/>                     rasch nagyon gyors<br/>                     reich gazdag, bőséges<br/>                     rösten pirít<br/>                     der Rahm tejföl<br/>                     die Rosinen mazsola</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| B                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | J                                       | S                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <p>bequem kényelmes<br/>                     braten húst süt, zsiradékban süt<br/>                     die Brotschneidemaschine kenyérszeletelő<br/>                     der Braten sült<br/>                     backen süteményt süt<br/>                     der Backofen sütő<br/>                     die Bratenplatte sütőlap<br/>                     binden sűrít<br/>                     die Butter vaj<br/>                     der Brösel morzsa<br/>                     das Brötchen zsemle<br/>                     die Brühe erőleves, alaplé<br/>                     die Beilage köret<br/>                     bestreuen beszór<br/>                     das Backblech sütőlap, tepsi</p> |                                         | <p>die Salatcentrifuge salátacentrifuga<br/>                     der Süßspeisenplatz cukrászrészleg<br/>                     schälen hámoz<br/>                     die Speise, -n étel<br/>                     schneiden vág, szel<br/>                     die Scheibe, -n kenyérszelet<br/>                     der Stabmixer botmixer<br/>                     die Suppe leves<br/>                     die Sauce mártás<br/>                     der Saft, -Säfte lé, saft<br/>                     schmoren párol (vízzel)<br/>                     das Sieb szűrő<br/>                     die Schere olló<br/>                     der Spicknadel spēkelő tű<br/>                     sauer savanyú<br/>                     das Schmalz zsír<br/>                     das Schwein sertés<br/>                     der Salz</p> |

|                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <p>der Strunk torzsa<br/>                 der Schnee tojáshab<br/>                 der Siedepunkt forráspont<br/>                 der Semmel zsemle<br/>                 der Strudel rétes</p>                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>C</b>                                                                                                                                                                                                   | <b>K</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>T</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                                                                                            | <p>die Küche konyha<br/>                 die Küchenausstattung, – en konyhai berendezés<br/>                 kochen főz<br/>                 die Kontrolle ellenőrzés<br/>                 der Kühlraum, –räume hűtőkamra<br/>                 die Kartoffelschälmaschine burgonyahámzó gép<br/>                 der Käse sajt<br/>                 der Kutter húsemulgáló<br/>                 kühlen hűt<br/>                 abkühlen lehűl<br/>                 der Kühlschrank, –schränke hűtőszekrény<br/>                 der Kochkessel főzőüst<br/>                 die Kasserolle lábos<br/>                 die Knochenhacke hentesbárd<br/>                 die Knochensäge csontfűrész<br/>                 der Kohl káposzta<br/>                 der Knödel gombóc</p> | <p>der Tiefkühlraum, –räume mélyhűtő kamra<br/>                 der Trockenlager szárazáruraktár<br/>                 trennen szétválaszt, elválaszt<br/>                 trocknen szárít<br/>                 der Teig nyers tészta<br/>                 die Teigwaren tésztafélék<br/>                 die Tiefkühltruhe fagyasztó<br/>                 der Topf, –Töpfe fazék<br/>                 der Topfen túró<br/>                 der Tortenheber tortalapát</p> |
| <b>D</b>                                                                                                                                                                                                   | <b>L</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>U</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <p>dünsten párol (víz nélkül)<br/>                 der Dampf gőz<br/>                 der Dosenöffner konzervnyitó<br/>                 dämpfen gőzöl<br/>                 die Drehzahl – fordulatszám</p> | <p>lagern raktároz, tárol<br/>                 das Lebensmittel élelmiszer<br/>                 die Leber máj<br/>                 der Löffel kanál<br/>                 das Lorbeerblatt, –blätter babérlevél</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p>die Universalwaschmaschine gyümölcs-, zöldség- és burgonyamosó<br/>                 der Umluftofen légkeveréses sütő</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>E</b>                                                                                                                                                                                                   | <b>M</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>V</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <p>erhitzen felforrósít<br/>                 der Essig ecet<br/>                 entfernen eltávolít</p>                                                                                                   | <p>die Menge, –n mennyiség<br/>                 die Masse massa<br/>                 mindestens legalább<br/>                 das Messer kés<br/>                 das Mehl liszt</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p>vergleichen összehasonlít<br/>                 vorbereiten előkészít<br/>                 der Vorteil, –e előny</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>F</b>                                                                                                                                                                                                   | <b>N</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>W</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <p>der Fleischwolf húsdaráló<br/>                 das Fleisch hús<br/>                 der Fisch hal<br/>                 die Füllung töltelék</p>                                                         | <p>der Nachteil, –e hátrány<br/>                 nötig szükséges<br/>                 die Nudelschneidemaschine tésztaanyújtó gép</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <p>der Würfel kocka<br/>                 die Wurst kolbász, virsli<br/>                 das Warmhaltgerät melegentartó<br/>                 der Wein bor</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

**AZ ÉTELEK BEFEJEZŐ TEVÉKENYSÉGÉVEL KAPCSOLATOS BERENDEZÉSEK, ESZKÖZÖK IDEGEN NYELVEN**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>die Frucht,-Früchte gyümölcs<br/>frischbehalten frissen tart<br/>die Fleischgabel húsvilla</p>                                                                                                                                                                                                               | <p>die Nuss,-Nüsse dió</p>                                                                                                                                                   | <p>weich puha</p>                                                                                                                                                                              |
| <p><b>G</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <p><b>O</b></p>                                                                                                                                                              | <p><b>Z</b></p>                                                                                                                                                                                |
| <p>der Gästeraum,-räume vendégtér<br/>garen ételt készre főz, párol<br/>das Gemüse zöldség<br/>die Geschwindigkeit sebesség<br/>das Gericht,-e étel, fogás<br/>das Gefäß edény<br/>das Geschirr edény<br/>das Gerät készülék<br/>die Gabel villa<br/>die Gans,-Gänse liba<br/>der Grieß gríz<br/>gießen önt</p> | <p>das Obst gyümölcs<br/>das Öl olaj<br/>die Omlettenpfanne palacsintasütő</p>                                                                                               | <p>zubereiten ételt készít<br/>zerkleinern aprít<br/>der Zentrifugenensafter<br/>gyümölcscentrifuga<br/>die Zweibel vöröshagyma<br/>der Zucker cukor<br/>zunähen bevarr<br/>der Zimt fahéj</p> |
| <p><b>H</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <p><b>P</b></p>                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                |
| <p>hacken aprít, darál<br/>herkömmlich hagyományos<br/>herstellen előállít<br/>heiß forró<br/>die Hitze hő<br/>der Herd tűzhely<br/>die Heizung fűtés<br/>hobeln gyalul<br/>das Huhn tyúk</p>                                                                                                                   | <p>die Paprika - paprika<br/>die Portion,-en adag<br/>putzen tisztít, hámoz<br/>das Produkt,-e termék<br/>portionieren adagol<br/>die Pfanne serpenyő<br/>der Pilz gomba</p> |                                                                                                                                                                                                |

## IRODALOMJEGYZÉK

### FELHASZNÁLT IRODALOM

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

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

Bauer, Bauer, Mitsche: Speisen und Menükunde, Kochen Trauner Verlag Linz 2000

Grüner, Metz, Hummel: Der junge Koch, die junge Köchin Pfannberg Verlag Haan–Gruiten  
2007 32. Auflage

Sándor Dénes: Szakács szakmai ismeretek Tankönyvmester Kiadó Budapest 2009.

### AJÁNLOTT IRODALOM

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

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

[www.best-of-solingen.de](http://www.best-of-solingen.de)

Pető Gyula: Ételkészítési ismeretek Műszaki Könyvkiadó Budapest 2010.

Dr. Dunszt Károly, Oriskó Ferenc, Ónódi Ferenc, Török István János: Vendéglátó technológia  
Műszaki Könyvkiadó Budapest 2010.

Lukács István, Oriskó Ferenc, Sándor Dénes, Zsolnay Gábor: Ételkészítési ismeretek CD-ROM  
melléklettel Műszaki Könyvkiadó Budapest 2010.

Becze Ákosné, Fischerné Jilek Zsuzsanna: Deutsch in der Gastronomie Műszaki Könyvkiadó  
Budapest 2010.

Sándor Dénes: Szakács szakmai ismeretek Tankönyvmester Kiadó Budapest 2009.

A(z) 1465-06 modul n73-as szakmai tankönyvi tartalomeleme felhasználható az alábbi szakképesítésekhez:

| A szakképesítés OKJ azonosító száma: | A szakképesítés megnevezése |
|--------------------------------------|-----------------------------|
| 33 811 03 1000 00 00                 | Szakács                     |

A szakmai tankönyvi tartalomelem feldolgozásához ajánlott óraszám:  
25 óra

MUNKANYAG

MUNKANYAG

A kiadvány az Új Magyarország Fejlesztési Terv  
TÁMOP 2.2.1 08/1-2008-0002 „A képzés minőségének és tartalmának  
fejlesztése” keretében készült.

A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap  
társfinanszírozásával valósul meg.

Kiadja a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet  
1085 Budapest, Baross u. 52.

Telefon: (1) 210-1065, Fax: (1) 210-1063

Felelős kiadó:  
Nagy László főigazgató