



Varga Györgyi

Befejező tevékenységhez köthető  
berendezések, felszerelések idegen  
nyelven

**NSZFI**  
NEMZETI SZAKKÉPZÉSI  
ÉS FELNŐTKÉPZÉSI INTÉZET

A követelménymodul megnevezése:  
**Ételkészítés**

A követelménymodul száma: 1465-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-n74-30

## KOCHEN

### ESETFELVETÉS – MUNKAHELYZET

Olvassa el a következő munkahelyi helyzet leírását! Írásban rögzítse megoldási javaslatát!

Sie arbeiten in Österreich in einem Restaurant. Der Chef spricht nur Deutsch. Er heißt Peter Kohlberg. Der Sous-Chef kommt aus der Türkei. Sein Name ist Zülfikar Kipsak. Sie sollen die Beilagen zubereiten. Herr Kohlberg erwartet immer eine schnelle und präzise Arbeit. Zülfikar ist ein echt guter Koch, aber er spricht nur wenig Deutsch.

**Helpen Sie Ihrem türkischen Kollegen! Was sagen Sie ihm, wenn der Chef sagt:**

1. Drei Portionen Spagetti Bolognese!

---

2. Ein Kalbsröllchen mit Rahmsauce! (Spätzle, Reis oder Kartoffelpüree)

---

3. Zwei Portionen Kalb Dubarry! (Petersilienkartoffeln)

---

Ne feledje, nemcsak külföldön kerülhetünk olyan helyzetbe, hogy idegen nyelven, jelen esetben németül is tudnunk kell az alapanyagok, berendezések vagy tevékenységek német megfelelőit!

## SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

KOCHEN = Garen in wässriger Flüssigkeit bei etwa 100 C°.

A főzés definícióját olvashatta fentebb német nyelven. Szakmájában az idegen nyelv birtoklásának különösen nagy jelentősége van. A vendéglátás szolgáltatási terület lévén kapcsolatot feltételez a szolgáltatást igénybe vevő ügyfelekkel. A vendéglátó vállalkozás ügyfelei a vendégek. Ők gyakran külföldiek. Hiszen az otthonuktól távol lévők sokkal inkább rá vannak utalva a vendéglátóipari szolgáltatásokra.

Az idegen nyelv ismerete segíti szakmai ismereteink bővítését, és lehetővé teszi, hogy más anyanyelvű kollégákkal dolgozhassunk sőt külföldön vállaljunk munkát. A munkaerőpiacon ma már anyanyelvüinktől függetlenül a szaktudást várják el. Ezért legalább egy közvetítő nyelvként jól hasznosítható idegen nyelv ismerete elengedhetetlen.

Ebben a munkafüzetben az ételkészítés alapvető befejező műveleteit és alapanyagait ismerheti meg német nyelven.

### ROHSTOFFE ZUM KOCHEN

**Gemüse** – Kartoffeln, Karotte, Sellerie, rote Rüben, Blumenkohl, Kohlrabi, Brokkoli, Weißkohl, Rothkohl, Spargel usw.

**Nudeln** – Nockerln, Spätzle, Spagetti, Ravioli, Tortellini, Knödel usw.

**Getreide und Hülsenfrüchte** – Hafer, Gerste, Reis, Bohnen, grüne Bohnen, Linsen, Mais, grüne Erbsen, gelbe Erbsen usw.

**Fleisch** – Rindfleisch, Schweinefleisch, Gefügel (Hühnerfleisch, Pute, Ente, Gans, Fasan), Wildflesich, Lammfleisch, Kaninchen usw.

**Fisch** – Karpfen, Lachs, Aal, Forelle, Seezunge, Felchen, Hecht, Zander, Scholle, Hering, Thunfisch usw.

**Meeresfrüchte** – Muscheln, Krebs, Languste, Hummer, Tintenfisch, Kalmar, Krake, Austern, Schnecke usw.

### WIE KOCHT MAN?

Kochen ist eine der ältesten Küchentechniken. Man kocht meist in einem Topf oder in einem Kessel. Die Rohstoffe kocht man in Flüssigkeit. Die Temperatur steigt bis fast 100 C°. Bei dieser Garmethode gießt man Wasser, Milch, Brühe oder Wein in den Topf und in dieser Flüssigkeit kocht man die verschiedenen Lebensmitteln. Man kann Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichte, Beilagen, Desserts durchs Kochen garen.

Einige Beispiele:

- **Gefülltes Ei:** Eier kocht man im Salzwasser
- **Krebscocktail:** Krebs kocht man kurz im Salzwasser
- **Fleischsuppe:** Fleisch und Gemüse kocht man lange im Wasser.
- **Fischsuppe:** Fisch und Gewürze kocht man im Wasser
- **Petersilienkartoffeln:** Kartoffeln kocht man im Salzwasser.
- **Milchreis:** Man kocht den Reis in Milch.

## WAS WIRD GEKOCHT?

BEILAGEN						
Reis		Wurzelgemüse		Spätzle		
Petesilienkartoffeln		Grün- und Blattgemüse		Nudeln		
Kartoffelpüree		Blumenkohl		Serviettenknödel		
Broccoli		rote Rüben		Mais		
SUPPEN						
			Die wichtigsten Zutaten			
klare Suppen	Knochensuppe		Rindsknochen	Wurzelgemüse	Gewürze	
	Fleischsuppen	Hühnersuppe	älteres Geflügel	Geflügelklein	Wurzelgemüse	
	Kraftsuppen	Geflügelkraftsuppe	Suppenhuhn	Wurzelgemüse	Eiklar	
	doppelte Kraftsuppen	doppelte Fasanenkraftsuppe	Fasanengerippe	Fasanenfleisch	Südwein	
gebundene Suppen	legierte Suppen		legierte Weinsuppe	Kraftsuppe	Weißwein	Schlagsahne
	Cremesuppen		Spargelcremesuppe	Spargel	Schlagsahne	Saprgelspitzen
	Ragoutsuppe			Saisongemüse	Kalbfleisch	Gewürze
	Püreesuppen		Püreesuppe von grünen Erbsen	Erbsen	Kraftsuppe	Kartoffeln
	Getreidesuppen		Haferflockensuppe	Haferflocken	Kraftsuppe	Muskatnuss
	Schaumsuppe			Karftsuppe	Crème fraîche	Gemüse
Spezialsuppen	Regionalsuppen		Suppe nach Palozen Art	Schlachtfleisch	grüne Bohnen	Gewürze
	Nationalsuppen		Borschtsch	rote Rüben	Fleisch	Sahne
kalte Suppen	kalte Kraftsuppe		Fettfreie Kraftsuppe			
	kalte Gemüsesuppen		Gazpacho	Tomaten, Paprika, Gurken	Zwiebel und Knoblauch	Weißbrot
	Obstsuppen		Melonenkaltschale	Melone	Orange	Sekt

## WERKZEUGE UND GERÄTE

In der Küche verwendet man zum Kochen verschiedene Geschirre: Kochtopf, Kasserolle, Kessel, Kochkessel, Druckkessel und Fischkessel. Ein gutes Geschirr ist aus Edelstahl und problemlos zu reinigen.



1. Abbildung: Der Kochtopf und die Kasserolle<sup>1</sup>



2. Abbildung: Der Kessel, der Kochkessel, der Fischkessel und der Druckkessel<sup>2</sup>

Beim Kochen verwendet man auch noch verschiedene Zubehöre: Messer, Sieb, Kochlöffel, Schüssel und Systemgeschirr.

---

<sup>1</sup> [www.cookplanet.com](http://www.cookplanet.com) és [www.ekt-shop.eu](http://www.ekt-shop.eu)

<sup>2</sup> [www.kertikonyha.hu](http://www.kertikonyha.hu), [www.gastro-gigant.de](http://www.gastro-gigant.de), [www.static.letsbuyit.com](http://www.static.letsbuyit.com) und [www.hebold-mischtechnik.de](http://www.hebold-mischtechnik.de)



3. Abbildung: Der Schüssel, der Kochlöffel, der Sieb und das Messer<sup>3</sup>



4. Abbildung: Das Systemgeschirr<sup>4</sup>

## KESSELGULASCH

### Zutaten für 4 Personen:

- 500g Rindfleisch
- 80g Schweineschmalz
- 2 große Zwiebeln
- 15g Paprika, edelsüß
- etwas Salz
- 1/4 TL Kümmel
- 1 Zehe Knoblauch
- 500g Kartoffeln
- 1 rote Paprikaschote

<sup>3</sup> www.emu-verlag.de, www.lifeinpictures.de, www.domestic24.com és www.livingtools.de

<sup>4</sup> www.gmsgmbh.com

- 1 grüne Paprikaschote
- 1 Tomate

Für den Teig:

- 1 Ei
- eine Prise Salz
- 80g Mehl

**Zubereitung:**

- Das Fleisch waschen, abtupfen und in kleine Würfel schneiden.
- Die Kartoffeln in Streifen schneiden.
- Fett erhitzen, die gehackten Zwiebeln goldgelb rösten.
- Paprika einstreuen und mit den Zwiebeln verrühren.
- Fleischwürfel einlegen, rundum gut anbraten.
- Salzen, Kümmel und die kleingehackte Knoblauchzehe zugeben.
- Etwas Wasser zugeben und das Ganze bei mäßiger Hitze zugedeckt dünsten.
- Bei Bedarf Wasser nachgießen.
- Wenn das Fleisch weicher ist, die geschälten rohen Kartoffeln, die entkernten Paprikaschoten und die kleingewürfelten Tomaten zugeben.
- Mit Wasser auffüllen und weiterdünsten, bis die Kartoffeln weich sind.
- Aus Mehl, Salz und Ei einen Teig zubereiten, dünn ausrollen und mit bemehlten Händen kleine Nockerln in die Suppe „zupfen“.
- Die Suppe heiß servieren.

Zubereitungszeit: etwa 40 Minuten



5. Abbildung: So wird der Kesselgulasch serviert<sup>5</sup>

---

<sup>5</sup> www.medkurtravel.de

## TANULÁSIRÁNYÍTÓ

### 1. Helyezze el a következő ételeket a mini étlapon!

*Milchreis, Spargelcremesuppe, Krebscocktail, Sekt, gefülltes Ei, Geflügelkraftsuppe, Kartoffelpüree, Weißwein, doppelte Fasanenkraftsuppe, gegrilltes Lachsfilet mit Buttergemüse, gefüllte Tomaten, Rotwein*

Vorspeisen: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Suppen: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Hauptgerichte: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Beilagen: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Dessert: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Getränke: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### 2. Írja le németül az alábbi ételek hozzávalóit!

*Petersilienkartoffeln*

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

*Spagetti Carbonara*

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



*Kartoffelpüree*

---

---

3. Keressen fel lakóhelyén olyan éttermet, melynek van német nyelvű étlapja! Gyűjtsön olyan ételeket, melyeket az alábbi köretekkel kínálnak! Ügyeljen a szavak pontos leírására!

Salat: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Reis: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Nockerln: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

4. Egészítse ki szöveget a megadott szavakkal!

*Garmethode, Flüssigkeit, garen, Topf, 100C°, Rohstoffe, Küchentechniken,*

Kochen ist eines der ältesten \_\_\_\_\_. Man kocht meist in einem \_\_\_\_\_ oder in einem Kessel. Die \_\_\_\_\_ kocht man in Flüssigkeit. Die Temperatur steigt bis fast \_\_\_\_\_. Bei dieser \_\_\_\_\_ gießt man Wasser, Milch, Brühe oder Wein in den Topf und in deiser \_\_\_\_\_ kocht man die verschiedenen Lebensmitteln. Man kann Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichte, Beilagen, Desserts durchs Kochen \_\_\_\_\_.



Süß:

---

Sauer:

---

Salzig:

---

Scharf:

---

*z.B.: Die Zitrone schmeckt sauer. Das Schokoeis schmeckt ...*

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**8. Csoportosítsa és rendezze halmazokba a következő szavakat! Keresse meg a gyűjtőneveket és nevezze meg a halmazokat! Ügyeljen a szavak helyesírására! (A munkafüzet végén található szójegyzék segíthet.)**

Fleisch, Gemüse, Getreide, Hülsenfrüchte, Nudeln, Meeresfrüchte, Kartoffeln, Sellerie, Krebs, rote Rüben, Kohlrabi, Lammfleisch, Brokkoli, Rothkohl, Karpfen, Spargel, Nockerln, Spagetti, Hafer, Ravioli, Tortellini, Gerste, Gans, Reis, Bohnen, Hecht, grüne Bohnen, Thunfisch, Karotte, Linsen, Mais, Felchen, grüne Erbsen, gelbe Erbsen, Rindfleisch, Blumenkohl, Schweinefleisch, Geflügel, Pute, Muscheln, Ente, Fasan, Forelle, Wildflesich, Kaninchen, Fisch, Lachs, Aal, Seezunge, Zander, Scholle, Wießkohl, Hering, Languste, Hummer, Tintenfisch, Kalmar, Hühnerfleisch, Krake, Knödel, Austern, Schnecke, Spätzle



**9. Képezzen mondatot a megadott szavakkal!**

- a/ eines/Kochen/der/Kochtechniken/ältesten/ist.
- b/ Kessel/man/im/oder/im/ Topf/kocht.
- c/ Salzwasser/Eier/man/kocht/im.
- d/die/gern/Kakao/essen/Milchreis/mit/Kinder.
- e/der/Spezialität/eine/Kesselgulasch/ist/ungarische.

a/ \_\_\_\_\_

b/ \_\_\_\_\_

c/ \_\_\_\_\_

d/ \_\_\_\_\_

e/ \_\_\_\_\_

**10. Melyik étel készítéséhez kapcsolódnak a mondatok?**

- |                          |   |
|--------------------------|---|
| 1. Petersilienkartoffeln | a/Eier kocht man im Salzwasser                  |
| 2. Milchreis             | b/Krebs kocht man kurz im Salzwasser            |
| 3. gefülltes Ei          | c/Man kocht den Reis im Rotwein.                |
| 4. Fischsuppe            | d/Fisch und Gewürze kocht man im Wasser         |
| 5. Krebscocktail         | e/Kartoffeln kocht man im Salzwasser.           |
| 6. Fleischsuppe          | f/Man kocht den Reis in Milch.                  |
|                          | g/Fleisch und Gemüse kocht man lange im Wasser. |

1.	2.	3.	4.	5.	6.

**11. Írja le helyes sorrendben a bográcsgulyás készítésének lépéseit! Olvassa fel társainak!**

- a/ Bei Bedarf Wasser nachgießen.
- b/ Die Kartoffeln schneiden.
- c/ Die Suppe heiß servieren.
- d/ Fett erhitzen, die gehackten Zwiebeln goldgelb rösten.
- e/ Wenn das Fleisch weicher ist, die geschälten rohen Kartoffeln, die entkernten Paprikaschoten und die kleingewürfelten Tomaten zugeben.
- f/ Den Teig zubereiten, dünn ausrollen und mit bemehlten Händen kleine Nockerln in die Suppe „zupfen“.
- g/ Fleischwürfel einlegen, rundum gut anbraten.
- h/ Salzen, Kümmel und die kleingehackte Knoblauchzehe zugeben.
- i/ Das Fleisch waschen, abtupfen und in kleine Würfel schneiden.
- j/ Etwas Wasser zugeben und das Ganze zugedeckt dünsten.



15. A munkafüzet végén található szójegyzék segítségével csoportosítsa a szövegben található kifejezéseket!

A következő szavakat már ismertem:



MUNKANYAG

A következő szavakat **nem** ismertem:



MUNKANYAG

## Megoldások

### 1. Helyezze el a következő ételeket a mini étlapon!

Vorspeisen: Krebscocktail, gefülltes Ei, gefüllte Tomaten,

Suppen: Spargelcremesuppe, Geflügelkraftsuppe, doppelte Fasanenkraftsuppe

Hauptgerichte: gegrilltes Lachsfilet mit Buttergemüse,

Beilagen: Kartoffelpüree,

Dessert: Milchreis,

Getränke: Sekt, Weißwein, Rotwein

### 2. Írja le németül az alábbi ételek hozzávalóit!

Petersilienkartoffeln: Kartoffeln, Petersilien, Salz, Schmalz

Spagetti Carbonara: Spagetti, Sahne, Eier, Salz, Speck, Olivenöl

Kartoffelpüree: Kartoffel, Salz, Butter, Milch

### 3. Keressen fel lakóhelyén olyan éttermet, melynek van német nyelvű étlapja! Gyűjtsön olyan ételeket, melyeket az alábbi köretekkel kínálnak! Ügyeljen a szavak pontos leírására!

Néhány lehetséges jó megoldás:

Salat: gegrilltes Hühnerbrustfilet, Lachsfilet, Hühnerschenkel

Reis: paniertes Käse, Räuberspieß, Kalbsröllchen mit Rahmsauce

Nockerln: Paprikahuhn, Schweinspörkölt, Wildragout, Lammragout

### 4. Egészítse ki szöveget a megadott szavakkal!

Kochen ist eines der ältesten **Küchentechniken**. Man kocht meist in einem **Topf** oder in einem Kessel. Die **Rohstoffe** kocht man in Flüssigkeit. Die Temperatur steigt bis fast **100 C°**. Bei dieser **Garmethode** gießt man Wasser, Milch, Brühe, oder Wein in den Topf und in dieser **Flüssigkeit** kocht man die verschiedenen Lebensmitteln. Man kann Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichte, Beilagen, Desserts durchs Kochen **garen**.

### 5. Képezzen mondatokat a példamondat alapján!

- Am Dienstag koche ich Gulaschsuppe.
- Am Mittwoch koche ich Fischsuppe.
- Am Donnerstag koche ich Spagetti Bolognese.
- Am Freitag zubereite ich Melonenkaltschale.
- Am Samstag koche ich Hühnersuppe.



- Am Sonntag koche ich Erbsensuppe.

## 6. Was wird gekocht? Húzza alá a megfelelő szavakat!

Wurst, Spiegelei, Rührei, Kartoffelsuppe, Kartoffelpüree, Kaffee, Erbsensuppe, Chilibohnen, Milchreis, gefülltes Ei, Melonenkaltschale, Gazpacho, Maiscremesuppe, Räuberspieß, pochiertes Ei, Tortilla, Tortellini, Leberpastete, Gulaschsuppe, Tee, Wildragout, Schinken, Pilzcremesuppe, Salat, Torte, Rostbraten, Hummer

## 7. Wie schmeckt's? Képezzen mondatokat a minta alapján!

Süß: Vanilleeis, Honig, Mais, Banane, Melone, Karotte, Zucker, Schokoeis, Sekt, grüne Erbsen, Buttergemüse, Milchreis, Schlagsahne, Kakao, Nuss,

Sauer: Essig, Tomaten, Gazpacho, Orangensaft, Kiwi, Zitrone,

Salzig: Kraftsuppe, Fischsuppe, Hühnersuppe,

Scharf: Zwiebel, Paprika, Knoblauch, Chili

## 8. Csoportosítsa és rendezze halmazokba a következő szavakat!

**Gemüse** – Kartoffeln, Karotte, Sellerie, rote Rüben, Blumenkohl, Kohlrabi, Brokkoli, Weißkohl, Rothkohl, Spargel

**Nudeln** – Nockerln, Spätzle, Spagetti, Ravioli, Tortellini, Knödel

**Getreide und Hülsenfrüchte** – Hafer, Gerste, Reis, Bohnen, grüne Bohnen, Linsen, Mais, grüne Erbsen, gelbe Erbsen

**Fleisch** – Rindfleisch, Schweinefleisch, Gefügel (Hühnerfleisch, Pute, Ente, Gans, Fasan), Wildflesch, Lammfleisch, Kaninchen

**Fisch** – Karpfen, Lachs, Aal, Forelle, Seezunge, Felchen, Hecht, Zander, Scholle, Hering, Thunfisch

**Meeresfrüchte** – Muscheln, Krebs, Languste, Hummer, Tintenfisch, Kalmar, Krake, Austern, Schnecke

## 9. Képezzen mondatot a megadott szavakkal!

- a/ Kochen ist eines der ältesten Kochtechniken.
- b/ Man kocht im Topf oder im Kessel.
- c/ Man kocht Eier im Salzwasser.
- d/Die Kinder essen Milchreis mit Kakao gern.

e/Der Kesselgulasch ist eine ungarische Spezialität.

**10. Melyik étel készítéséhez kapcsolódnak a mondatok?**

1-e; 2-f; 3-a; 4-d; 5-b; 6-g

**11. Írja le helyes sorrendben a bográcsgulyás készítésének lépéseit! Olvassa fel társainak!**

1-i; 2-b; 3-d; 4-k; 5-g; 6-h; 7-j; 8-a; 9-e; 10-l; 11-f; 12-c

**12-15. A feladatok megoldása egyénileg más és más. A szavak helyességét a szójegyzék használatával ellenőrizze.**

MUNKANYELVI

## ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

### 1. feladat

Soroljon fel az adott ételcsoportokhoz 3-3 ételnevet!

Vorspeise

---

Suppe

---

Hauptgericht

---

Beilage

---

Dessert

---

2. feladat

Nevezzen meg a képen található zöldségek közül tízet németül és szótárszerűen írja le!



6. Abbildung: Gemüsesorten<sup>6</sup>

1.	_____
2.	_____
3.	_____
4.	_____
5.	_____
6.	_____
7.	_____
8.	_____
9.	_____
10.	_____

<sup>6</sup> www.topfruit.com.au 2010. 07. 28. 13:40

**3. feladat**

**Wie kocht man?**

Blank writing area for the answer to the question 'Wie kocht man?' with five horizontal lines.

**4. feladat**

**Welche Suppentypen kennen Sie? Nennen Sie bitte auch ein Beispiel!**

Blank writing area for the answer to the question 'Welche Suppentypen kennen Sie? Nennen Sie bitte auch ein Beispiel!' with five horizontal lines.

**5. feladat**

**Welche Küchenmaschinen, Geräte und Werkzeuge braucht man zum Kesselgulasch?**

**Készítsen folyamatábrát az eszközök megnevezésével!**

Blank writing area for the answer to the question 'Welche Küchenmaschinen, Geräte und Werkzeuge braucht man zum Kesselgulasch? Készítsen folyamatábrát az eszközök megnevezésével!' with a large empty rectangular box.

## MEGOLDÁSOK

### 1. feladat

Vorspeise: gefülltes Ei, gefüllte Tomaten, Krebscocktail...

Suppe: Gemüsesuppe, doppelte Kraftsuppe, Erbsencremesuppe...

Hauptgericht: gegrilltes Hühnerbrustfilet, Lachsfilet, panierte Käse...

Beilage: Kartoffelpüree, Petersilienkartoffeln, Reis...

Dessert: Milchreis, Eis, Obstsalat...

### 2. feladat

1. der Rotkohl – vöröskáposzta
2. die Tomate – paradicsom
3. der Salat – saláta
4. der Broccoli – brokkoli
5. der Knoblauch – fokhagyma
6. die Aubergine – padlizsán
7. die Zwiebel – vöröshagyma
8. die Gurke – uborka
9. die Erbsen (t.sz.) – borsó
10. der Blumenkohl – karfiol

### 3. feladat

Kochen ist eines der ältesten Küchentechniken. Man kocht meist in einem Topf oder in einem Kessel. Die Rohstoffe kocht man in Flüssigkeit. Die Temperatur steigt bis fast 100 C°. Bei dieser Garmethode gießt man Wasser, Milch, Brühe, oder Wein in den Topf und in dieser Flüssigkeit kocht man die verschiedenen Lebensmitteln. Man kann Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichte, Beilagen, Desserts durchs Kochen garen.

### 4. feladat

- Klare Suppen: Kraftsuppe, klare Gemüsesuppe
- Gebundene Suppen: Pilzencremesuppe, Erbsencremesuppe
- Spezialsuppen: ungarische Gulaschsuppe, Borschtsch
- Kalte Suppen: Melonenkaltschale, Erdbeercremesuppe, Gazpacho

### 5. feladat

Kühlschrank, Kühlraum → Universalwaschmaschine → Kartoffelschäler → Küchenmesser → Schälmesser → Kochkessel → Kochlöffel → Schüssel → Bain-Marie → Teller/Kessel

## GEBUNDENE SUPPEN, KALBFLEISCH UND TEIGWAREN

### ESETFELVETÉS – MUNKAHELYZET

- Wie heißen Sie?
- Wie alt sind Sie?
- Wo wohnen Sie?
- Was lernen Sie?
- Wo arbeiten Sie als Lehrling?
- Was sind Ihre Aufgaben?
- Mögen Sie Ihre Arbeit?
- Welche Aufgaben haben Ihre Kollegen in der Küche?
- Wo möchten Sie später als Koch arbeiten?

### SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

Ebben a fejezetben három ételcsoport bemutatásával gyarapíthatja szókincsét, egyúttal megismerheti német nyelven mindazokat a berendezéseket és felszereléseket, amelyekre az ételkészítés során szükség van. Az alapanyagok, az ételek és a konyhatechnológiai műveletek megnevezésén túl tehát megismerheti a konyhában található berendezések nevét.

Célunk, hogy az újonnan elsajátított kifejezéseket aktív szókincsében alkalmazni is tudja, azokat mondatokba helyezve idegen nyelvű kommunikációja tovább fejlődjön.



7. Abbildung: Arbeitsteam in einem Restaurant<sup>7</sup>

In dem Gastroland Restaurant fängt die Arbeit um 7 Uhr an. Fünf Köche arbeiten in der Küche. Zuerst bereiten sie das Fleisch und Gemüse vor. Alle haben mehrere Aufgaben.

**Herr Salerno** ist der Küchenchef. Er teilt die Aufgaben ein. Er ist für die Warenbeschaffung verantwortlich. Er nimmt die Rohstoffe an: frisches Gemüse, frisches Fleisch und den Fisch. Er kontrolliert alles. Er serviert die Gerichte. Er ist sehr aufmerksam und präzise.

**Thomas** ist für die Salate verantwortlich. Er bereitet frischen Frühlingsalat, Tomatensalat und Gurkensalat zu.

**Erik** kocht die Suppen. Er schneidet das Suppengemüse blättrig, er wäscht den Rindsknochen und den Geflügelfleisch. Er kocht klare Gemüsesuppe, legierte Spargelsuppe, Geflügelcremesuppe. Er kocht aus dem Knochen eine schmackhafte Kraftsuppe. Das dauert lange, deshalb soll er alles schnell in den Topf fügen.

**Norbert** holt Kalbfleisch aus dem Kühlraum. Er schneidet den Fleisch in Schnitzel. Sein Messer ist sehr scharf, er muss vorsichtig sein. Er klopft und paniert die Schnitzel. Wenn der Gast Wienerschnitzel bestellt, brät er einen Schnitzel im Öl. Die Beilage ist Pommes Frites.

**Jürgen** ist ein junger Koch. Er ist für die Teigwaren verantwortlich. Er knetet die verschiedenen Teige. Er bereitet auch Nockerln zu. Jürgen muss die Töpfe im Salzwasser garkochen: Spaghetti, Makaroni usw. Er knetet auch Pizzateig, da es auf der Speisekarte auch einige Pizzas zu finden sind.

<sup>7</sup> www.granadamedia.de 2010.07.28. 11:34



Überall sind Töpfe, Bratpfannen, Kasserollen und Kochlöffel. Die Küchenhilfe spült die Geschirre.

## GEBUNDENE SUPPEN

Die gebundenen Suppen sind Brühen mit Bindemitteln. So wird die Suppe sämig. Die Bindemittel können verschieden sein: Mehl oder Pürees von Gemüse (Tomaten, Kartoffeln, Linsen, Bohnen, Mais, Erbsen), Fischen, Geflügel- und Wildfleisch. Das Geschmack der gebundenen Suppen verbessert man mit Kräutern, Sahne, Butter oder Eigelb. Diese Suppen haben sehr hohe Energiewerte, deshalb serviert man sie in kleineren Portionen.

Zu den gebundenen Suppen gehören die legierte Suppen, die Rahmsuppen und die Püreesuppen.

**Legierung:** eine Mischung von Eigelb und Sahne. Sie dient zum Legieren von Suppen und Saucen. Bedarf für 1 Liter Suppe:

- 1 Eigelb
- 0,1 Liter Sahne

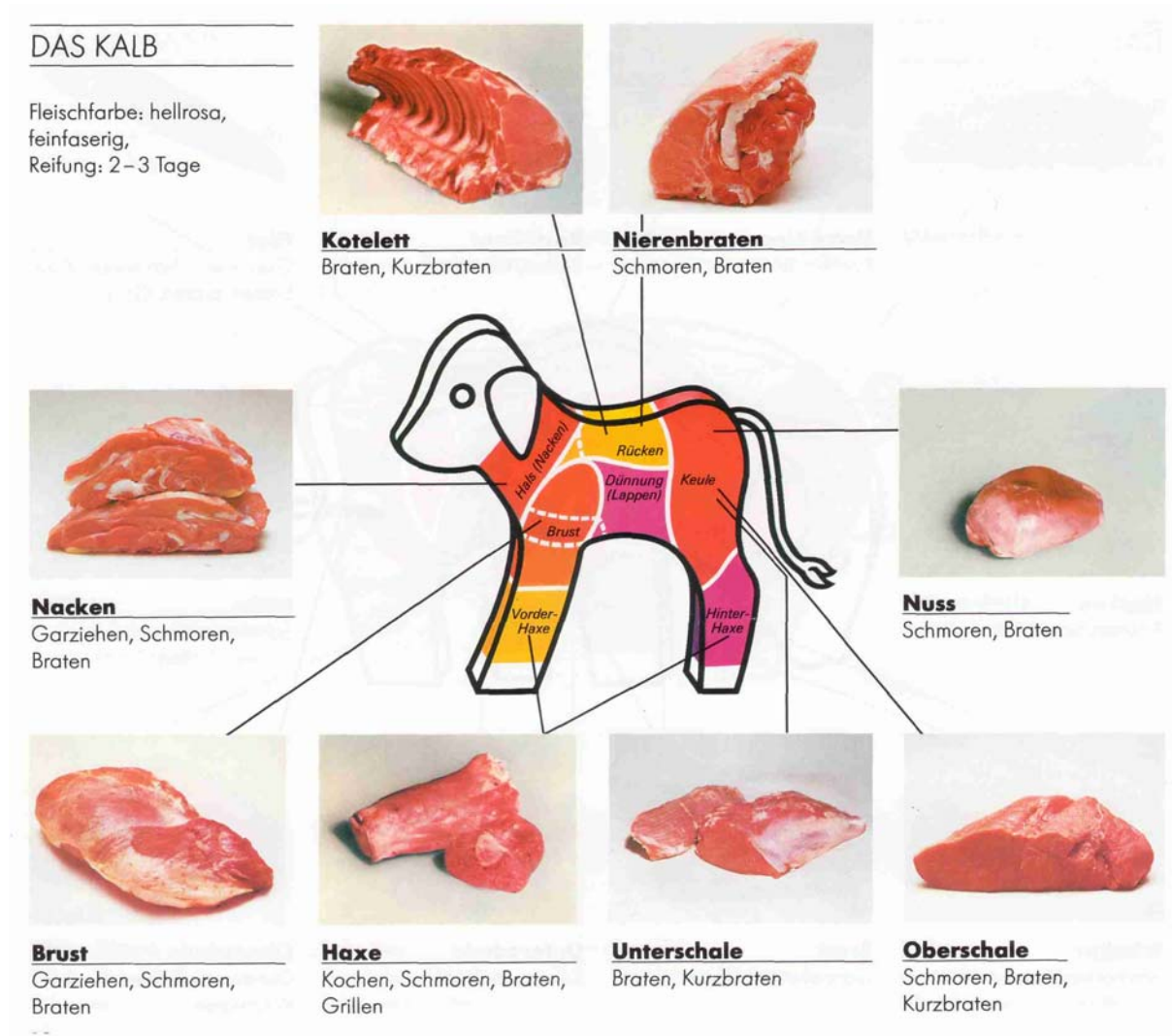
Zum Legieren muss die Suppe heiß sein. Man rührt zunächst einen Teil der Suppe in die Eigelb-Sahne-Mischung, dann rührt man dieses Gemenge in die verbliebene Suppe. Die Suppe darf man nicht mehr kochen.

Dann streut man Butter in kleinen Stücken auf die Suppe und hält man die Suppe warm. So bildet sich keine Haut auf der Suppe.

Die anderen Grundstoffe (Croutons, Pilze, Mandel usw.) bereitet man separat zu. Man gibt sie der fertigen Suppe bei.

## KALBFLEISCH

Kalbfleisch ist das Fleisch 5 bis 6 Monate alter Rinder mit einem Körpergewicht bis zu 150 Kg. Die wichtigsten Fleischteile eines Kalbes:



8. Abbildung: Fleishteile des Kalbes<sup>8</sup>

<b>Oberschale</b>	Schnitzel, Steak
<b>große und kleine Nuss</b>	im Ganzen, Schnitzel, Steak
<b>Frikandeau (Unterschale)</b>	im Ganzen, Rouladen, Ragout, Frikassee
<b>Haxe</b>	im Ganzen, Ragout, Gulasch
<b>Anschnitte und Reste</b>	gerollt, Gulasch, Hackfleisch
<b>Knochen, Haut</b>	Suppen, Saucen, Brühe

<sup>8</sup> www.fleischerinnung-coburg.de 2010. 07.30. 13:35

## Kalbsragout

Zutaten für 10 Portionen:

- 50g Fett
- Salz, Pfeffer, edelsüßer Paprika
- 2kg Ragoutfleisch
- 300g Zwiebel in Würfel geschnitten
- 50g Tomatenmark
- 0,2 Liter Weißwein
- 40g Mehl
- 2 Liter Brühe
- 1 Kräuterstrauß (Lauch, Thymian, Lorbeerblatt, Petersilie)

Zubereitung:

- Fett in einer Kasserolle erhitzen.
- Gewürztes Fleisch dazugeben.
- Zwiebeln beifügen und den Tomatenmark einrühren.
- Mit Weißwein aufgießen.
- Mit Mehl bestreuen und rühren.
- Mit Brühe aufgießen, die Kräuter einlegen und das Ganze zugedeckt garen.
- Fleisch mit einer Gabel in einen anderen Topf umlegen.
- Ragoutsauce entfetten und durch einen Sieb auf das Fleisch passieren.

## TEIGWAREN

Teigwaren bestehen meist aus Mehl, Wasser, Eier und Salz. Es gibt aber auch Durumteigwaren, denen kein Ei beizugeben ist. Der Teig wird geformt und in kochendem Wasser gegart. Teigwaren kann man als einzelne Gerichte, Beilage oder als Suppeneinlage servieren.

Formen: Fadennudeln, Schnittnudeln, Bandnudeln, gedrehte Nudeln, Nockerln, gefüllte Teigtaschen (Ravioli, Tortellini), Lasagne, Eiergrauen, Makkaroni, Spaghetti, Spätzle, Fleckerl, Glasnudeln usw.

## Hefeteig

Zutaten zum 900g Teig

- 500g Mehl
- 30g Hefe
- 0,2 Liter lauwarme Milch
- 70g Zucker
- 70g Fett
- 1 Eigelb
- 5g Salz

- Die Zutaten müssen lauwarm sein.
- Hefe in Milch auflösen.
- Mehl in den Schüssel sieben und Mulde bilden.
- Milch mit Hefe eingießen, andere Zutaten begeben.
- Kneten.
- An warmem Ort einmal aufgehen lassen und nochmals durchkneten.



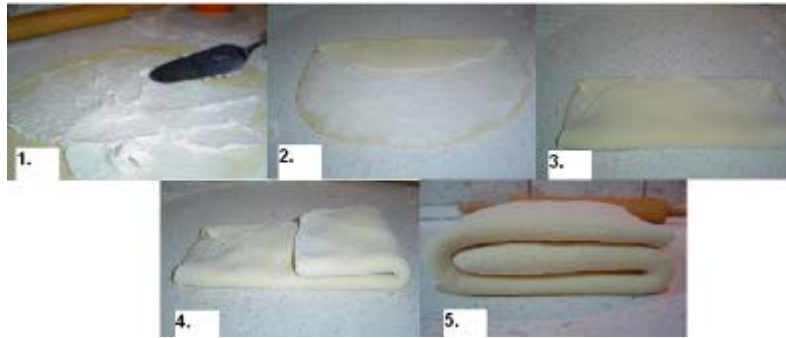
9. Abbildung: Hefezopf und Krapfen<sup>9</sup>

### Blätterteig

Zutaten zum 1300g Teig

- 500g Mehl
  - 500g Fett
  - 0,3 Liter Wasser
  - Salz
  - 1 EL Essig
  - 1 EL Rum
  - 1 Eigelb
- 
- Fett mit einem Teil des Mehls verkneten, formen und kaltstellen.
  - Mehl auf den Tisch sieben, Mulde bilden, Wasser, Salz, Rum und Essig zugeben.
  - Verbleibende Fett begeben.
  - Kräftig kneten.
  - Teig abgedeckt 1 Stunde ruhen lassen.
  - Die Schritte der Tour: nach 30 Minuten nochmals diese einfache oder doppelte Tour geben.
  - Ruhe im Kühlschrank.
  - Aufarbeiten: füllen und backen.

<sup>9</sup> [www.de.academic.ru](http://www.de.academic.ru) és [www.wienerbezirksblatt.at](http://www.wienerbezirksblatt.at)



10. Abbildung: Zubereiten des Blätterteigs<sup>10</sup>

### Mürbeteig

Zutaten zum 600g Teig

- 300g Mehl
  - 200g Fett
  - 100g Zucker
  - 1 Ei
- Alle Zutaten muss man kalt behalten.
  - Mehl auf Tisch sieben, Mulde bilden.
  - Zucker und Ei vermischen.
  - Fett mit Eier-Zucker-Masse glatt arbeiten.
  - Mehl mit der Fettmasse verreiben, NICHT kneten.
  - Zusammendrücken und kalt stellen.



11. Abbildung: Vanilleplätzchen<sup>11</sup>

### Biskuitmasse

- 200g Ei
- 100g Zucker
- 50g Mehl

<sup>10</sup> [www.eveskozben.blogspot.com](http://www.eveskozben.blogspot.com)

<sup>11</sup> [wawuschel.files.wordpress.com](http://wawuschel.files.wordpress.com)

- 10g Backpulver
- 50g Weizenstärke
- Eier trennen.
- Eigelb mit 2/3 der Zuckermenge schaumig rühren.
- Eiweiß zu Schnee schlagen.
- In den Schnee nach und nach den restlichen Zucker einschlagen.
- Schnee mit Eigelb vermischen.
- Mehl und Backpulver zusammensieben.
- Mehl und Stärke dem Schnee zugeben.



12. Abbildung: Biskuitrolle<sup>12</sup>

### Brandmasse (Windbeutel)

- 500ml Wasser oder Milch
- 150g Fett
- 250g Mehl
- 3 Eier
- 10g Salz
- Wasser oder Milch mit Fett und Salz zum Kochen bringen.
- Das Mehl auf einmal in die Flüssigkeit geben.
- Kräftig rühren, bis die Masse glatt wird.
- Die abgebrannte Masse abkühlen lassen.
- Die Eier nach und nach unterarbeiten.
- Masse mit Sterntülle auf gefettetes Backblech spritzen.
- Bei 210 C° etwa 35 Minuten backen.
- Abkühlen, einfüllen.

<sup>12</sup> www.oetker.fr



13. Abbildung: Windbeutel<sup>13</sup>

### Strudel

- 300g Mehl
  - 1 Ei
  - 2 EL Öl
  - ca. 125g lauwarmes Wasser
- 
- Mehl sieben, Mulde bilden.
  - Alle Zutaten in die Mulde geben.
  - Kneten, Kugel formen.
  - 30 Minuten warm ruhen lassen.
  - Teig aus bemehltem Tuch ausrollen.
  - Ausziehen, bis der Teig sehr dünn wird.
  - Teig mit Butter bestreichen.
  - Einfüllen, aufrollen und backen.



14. Abbildung: Apfelstrudel<sup>14</sup>

---

<sup>13</sup> www.essen-und-trinken.de 2010. 07.31. 0:08

## TANULÁSIRÁNYÍTÓ

**1. Keressen az interneten borjúhúsból készült ételeket német nyelven!**

A keresőszó: Kalbsfleisch

**a/ Készítsen képes Power Point bemutatót az ételekről!**

**b/ Írja le az ételek nevét és a weblap címét!**

1.	_____
2.	_____
3.	_____
4.	_____
5.	_____
6.	_____
7.	_____
8.	_____
9.	_____
10.	_____

**c/ Válasszon ki egy fogást, és írja le a hozzávalóit és elkészítési módját!**

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____



2. Fordítsa le a következő ételek nevét német nyelvre! Írjon rövid leírást, melyet az étlapon tüntetne fel!

Esterházy rostélyos

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Stefánia vagdalt

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Vetrece

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Bécsi szelet

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Aranygaluska

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

3. Milyen húsféléket használnak a következő fogásokhoz? Nevezze meg a konyhatechnológiai műveletet is!

Gulasch

---

Bratwurst

---

Fleischsalat

---

Rostbraten

---

Räuberspieß

---

**4. feladat**

**Írja le a tészfélék hozzávalóit!**

Mürbeteig

---

---

Blätterteig

---

---

Hefeteig

---

---

**b/ Gyűjtsön az egyes tésztafélékhez olyan ételeket, melyek más népek specialitásai! Nevezze meg az ételt és az országot! Gyűtsön képeket! Gyűtsön olyan tésztaételeket is, melyek Magyarországon félkész vagy készételként megvásárolhatók!**

---

---

---

---

---

---

---

---

**5. Készítsen szójegyzéket a levesbetétek német elnevezéseiről! Írja le legalább 10 levesbetét német megfelelőjét!**

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

4. \_\_\_\_\_

5. \_\_\_\_\_

6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_

6. Írja le, hogy gyakorlólhelyén az egyes szakácsoknak milyen állandó feladatokat kell elvégezniük!

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

Aufgaben: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

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

Aufgaben: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

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

Aufgaben: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

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

Aufgaben: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

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

Aufgaben: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

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

Aufgaben: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

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

Aufgaben: \_\_\_\_\_

## Megoldások

### 1. feladat

A megoldások egyéniek.

### 2. feladat

#### Esterházy rostélyos

Esterhazy Rostbraten: mit Zwiebeln und Gemüse gebratene Rostbraten

#### Stefánia vagdalt

Stefania: Eier gefülltes Hackfleisch im Ganzen gebraten mit Kartoffelpüree

#### Vetrece

Saure Rindfleischragout mit Zwiebeln

#### Bécsi szelet

Wiener Schnitzel – goldbraunes paniertes Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln

#### Aranygaluska

Goldene Nockerln: goldbraune Hefeteig mit Nuss und Vanillensauce

### 3. feladat

Gulasch: Rindfleisch – rösten, kochen

Bratwurst: Schweinefleisch – hacken, braten oder grillen

Fleischsalat: Hühnerbrust – braten oder kochen

Rostbraten: Rindfleisch – braten

Räuberspieß: Rindfleisch, Schweinefleisch, Geflügelbrust – braten oder grillen

### 4. feladat

Mürbeteig (Zutaten zum 600g Teig)

- 300g Mehl
- 200g Fett
- 100g Zucker
- 1 Ei

Blätterteig (Zutaten zum 1300g Teig)

- 500g Mehl
- 500g Fett
- 0,3 Liter Wasser

- Salz
- 1 EL Essig
- 1 EL Rum
- 1 Eigelb

Hefeteig (Zutaten zum 900g Teig)

- 500g Mehl
- 30g Hefe
- 0,2 Liter lauwarme Milch
- 70g Zucker
- 70g Fett
- 1 Eigelb
- 5g Salz

b/

Hefeteig: Pizza (Italien) ...

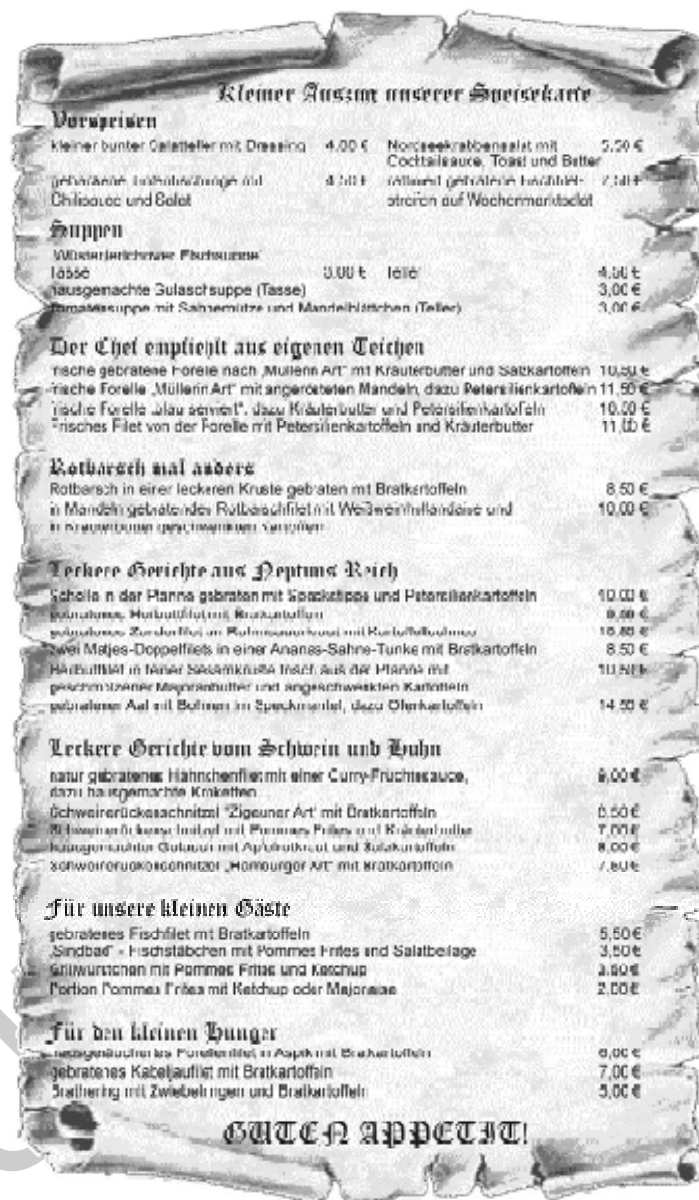
Mürbeteig: Stollen (Deutschland)...

Blätterteig: Baklava (Griechenland)...

## 5. feladat

1. Grießnockerln – grízgaluska
2. Eiergraupen – tarhonya
3. Backerbsen – levesgyöngy
4. Fadennudeln – cércsüszke
5. Leberknödel – májgaluska
6. Käsebiskuits – sajtos kocka
7. Formnudeln – figurás tészta
8. Kartoffelknödel – burgonyagombóc
9. Fleischknödel – húsgombóc
10. Sternchen – csillagtészta

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK



15. Abbildung: [www.fischereibetrieb-marx.de](http://www.fischereibetrieb-marx.de)

1. feladat

Olvassa el az étlapot! Készítsen jegyzéket az alapanyagokról!

Gemüse

Two horizontal lines for writing.

Obst

Two horizontal lines for writing.

Fleisch

Two horizontal lines for writing.

Fisch

Two horizontal lines for writing.

Sonstiges

Two horizontal lines for writing.

2. feladat

Hány szakácsra van szükség az étlapon szereplő ételek elkészítéséhez? Írja le a feladataikat!

Küchenchef



---

---

Koch1

---

---

Koch2

---

---

Koch3

---

---

Koch4

---

---

**3. feladat**

Milyen desszerteket kínálna az étlap másik oldalán? (német nyelven)





5. feladat

Wie bereitet man Mürbeteig zu?

MUNKANYAG

## MEGOLDÁSOK

### 1. feladat

Gemüse: Salat, Tomate, Gurken, Weißkohl, Kartoffeln, Sauerkraut, Bohnen, Zwiebel

Obst: Beerenfrüchte, Apfel

Fleisch: Rindfleisch, Speck, Pute, Hähnchen, Schweinerücken, Würstchen, Kabeljau, Hering

Fisch, Meeresfrüchte: Tintenfisch, Krabbe, Fischfilet, Karpfen, Forelle, Zanderfilet, Aal

Sonstiges: Toastbrot, Sahne, Butter, Weißwein, Ketchup, Majonaise

### 2. feladat

Küchenchef: Aufgaben einteilen, kontrollieren, servieren, Speisen vorstellen

Koch1: Gemüse vorbereiten, Gemüsegerichte zubereiten, Salat zubereiten

Koch2: Süßspeisen zubereiten

Koch3: Fischgerichte und Fleischgerichte vorbereiten, zubereiten,

Koch4: servieren, Vorspeisen zubereiten, kalte Küche

### 3. feladat

A megoldás egyéni.

### 4. feladat

Előételek

- Kis színes salátatányér öntettel
- Sült tintahalkarikák chiliszósszal és salátával
- Ráksaláta koktélmártással, piritóssal és vajjal
- Csalafintán sült halrudak idénysalátával

Levesek

- Halleves
- Házi készítésű gulyásleves csészében
- Paradicsomleves tejszínhabbal és mandulaforgáccsal

#### A konyhafőnök ajánlata

- Frissen sült pisztráng molnárné módra fűszeres vajjal és sósburgonyával
- Friss pisztráng molnárné módra pirított mandulával, petrezselymes burgonyával
- Friss kékpisztráng fűszervajjal és petrezselymes burgonyával
- Friss pisztrángfilé petrezselymes burgonyával és fűszervajjal

#### Marhasült másképp

- Marhasült ropogós kéregben sültburgonyával
- Mandulában sütött marhafilé fehérboros hollandi mártással, fűszervajba forgatott burgonyával

#### Ízletes fogások Neptunusz birodalmából

- Serpenyőben sült kagyló szalonnával és sültburgonyával
- Sült halfilé sültburgonyával
- Sült fogasfilé tejfölös savanyúkáposztával és burgonyahabbal
- Két szelet sóshering ananászos-tejszínes mártásban sültburgonyával
- Finom sózott hering szezámbundában frissen a serpenyőből
- Tengeri hal finom szezámkéreggel frissen a serpenyőből olvasztott majorannás vajjal és burgonyával
- Sült angolna zöldbabbal szalonnabundában, serpenyős burgonyával

#### Ízletes fogások sertéshúsból és csirkéből

- Natur csirkemellfilé currys gyümölcsmártással, házi krokettel
- Cigánypecsenye sültburgonyával
- Sertésszelet hasábburgonyával és fűszervajjal
- Házikészítésű gulyás almás vöröskáposztával és sósburgonyával
- Sertésszelet hamburgi módra sültburgonyával

#### Kis vendégeinknek

- Sült halfilé sültburgonyával
- Szindbád halrudacskái hasábburgonyával salátaágyon
- Grillkolbászkák hasábburgonyával és ketchuppal
- Hasábburgonya ketchuppal és majonézzel

#### Kis étvágyúaknak

- Házilag füstölt pisztrángfilé aszpikban sültburgonyával
- Sült tőkehalfilé sültburgonyával
- Sült hering hagymakarikákkal és sültburgonyával

---

## 5. feladat

Zutaten zum 600g Teig

- 300g Mehl
  - 200g Fett
  - 100g Zucker
  - 1 Ei
- Alle Zutaten muss man kalt behalten.
  - Mehl auf Tisch sieben, Mulde bilden.
  - Zucker und Ei vermischen.
  - Fett mit Eier-Zucker-Masse glatt arbeiten.
  - Mehl mit der Fettmasse verreiben, NICHT kneten.
  - Zusammendrücken und kalt stellen.

MUNKKANYAG

## 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 n74-es 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:  
22 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