



Pokoraczkyné Markos Andrea

Technológiai folyamat szakmai idegen nyelven

NSZFI
NEMZETI SZAKKÉPZÉSI
ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI INTÉZET

A követelménymodul megnevezése:

Ételkészítés

A követelménymodul száma: 1465-06 A tartalomelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-n75-30



TECHNOLÓGIAI FOLYAMAT SZAKMAI IDEGEN NYELVEN

ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

Ön egy étterem szakácsaként nap mint nap finom ételeket készít. Az ételek elkészítének folyamatát a szakácskönyvekben található receptek írják le.

A következő receptleírás arról ad az Ön számára tájékoztatást, hogy milyen technológiai folyamatok segítségével készülhet el a palóc leves. A folyamatokat vastaggal jelöltem.

Zubereitung: Das Fleisch waschen. Die Zwiebel kleinschneiden, im Fett des gebratenen Speck rösten. Dann mit Paprika gestreuen. Das Fleisch in Würfel schneiden und zum Zwiebeln geben. Kümmel und Knoblauch beifügen, ein wenig Wasser daruntergiessen und kochen. Salzen, pfeffern. Wenn das Fleisch weich ist noch Wasser zugießen, die grünen Bohnen und geschnittenen Kartoffeln zugeben. Schliesslich mit saurer Sahne verdicken. Warm mit Brot servieren.

A technikai folyamatok során alapanyagokat használunk fel, a munkánkat konyhai eszközök segítik. Ennek tükrében három részre osztottam ezt a tananyagegységet.

1. Az alapvető élelmiszerek a konyhában / Lebensmittel in der Küche/
2. A technológiai folyamatot segítő eszközök a konyhában / Die Küchengeräte und -maschinen/
3. A technológiai folyamatok /Die technologische Vorgänge/

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

1. Lebensmittel in der Küche/ Élelmiszerek a konyhában/

Egy étteremben vagy hotelben a főszakács egyik fontos feladata, hogy figyelemmel kísérje az ételek készítéséhez szükséges alapanyagok mennyiségét. Amennyiben valamelyik alapanyagból kevés van rendelést kell leadnia.

Ön egy étterem és egyben hotel főszakácsa. Az a feladata, hogy sorolja fel azokat az alapanyagokat, amelyekre a közeljövőben szükségük lesz. Ezt a feladatot egy család szokásain keresztül teheti meg.

A Klein család egy hetet tölt a szállodában. Számukra nagyon fontos a rendszeres étkezés, hiszen az édesanya és az idősebb fiú mindennap főz valami finomságot.

A következő szövegekből megismerheti a család étkezési szokásait és kigyűjtheti a legfontosabb alapanyagokat.

Text 1

Die Familie Klein

Das Frühstück

Thomas Klein hat eine Frau. Sie heisst Katrin Klein. Sie haben zwei Kinder Nikolas und Simon. Die Familie frühstückt immer zu Hause zusammen. Nikolas isst immer Roggenbrot mit Butter und Marmelade und trinkt Kakao. Simon frühstückt jeden Morgen Brötchen mit Butter, Schinken und Gurken oder Tomate und trinkt Milch. Thomas mag Ei und die Milchprodukte zum Beispiel: Käse, Joghurt, saure Sahne. Kefir. Seine Frau isst Salaten mit Joghurt. Ihre Lieblingsgemüse sind Gurken, Tomaten, Rettich, Kopfsalat, Porree, Rotkohl. Sie trinkt Fruchtsaft zum Beispiel: Orangensaft, Birnensaft, Apfelsaft.

Text 2

Das Mittagessen

Katrin kocht jeden Tag etwas Feines. Ihr Mann und die Kinder essen zu Hause Mittag. Thomas isst alle Speise gern. Er hat Lieblingspeisen: Rinderpörkölt mit Nockern und Kautsalat, Paloczensuspe, Apfelsrudel. Nikolas isst die Suppen nicht gern. Er möchte immer Fleisch essen. Wenn er sein Geburtstag feiert, macht seine Mutti Pikantes Ananasfleisch mit Reis und bäckt Obsttorte mit Erdbeer. Simon kann schon kochen. Er möchte einmal Chefkoch sein. Er probiert zu Hause immer etwas kochen und braten. Zum letzten Mal kochte er Orangenschnitzel mit Kartoffelkroketten. Er buk am Wochenende Quarktorte. Katrin isst kein Fleisch. Sie las gute Rezepte(Gefüllte Kartoffel, Rucola mit Gurken und Paprika) in einer Zeitung . Nach dem Urlaub möchte sie diese Speisen einprobieren.

Text 3

Das Abendessen

Die Familie isst um 7 Uhr etwas Kaltes. Die Kinder machen ein Sandwich zum Beispiel: Semmel mit Käsechreme und Rettich oder Zwiebel. Thomas verzehrt Spiegelei mit Tomate. Katrin isst Haferflocken mit Milch. Zu Hause kann man immer im Kühlschrank Obst finden zum Beispiel: Banane, Apfel, Orange, im Sommer Kirsche, Birne, Melone, Erdbeer, Himbeer, Johannesbeer. Katrin kauft oft Süßigkeiten: Schokolade, Eis, Kekse.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

1.

Olvassa el figyelmesen a szöveget!

Gyűjtse ki az ismeretlen szavakat és készítsen egy mini szótárt!

Készítsen feljegyzést a családtagok kedvenc reggelijéről!

Ajánljon minden családtagnak még két ételt, amit elfogyaszthatnának reggelire!

A főpincérnek csak friss zöldségeket és gyümölcsöket kell rendelnie. Készítsen erről feljegyzést!

<hr/> <hr/> <hr/>

2.

Tanulmányozza át a szöveget!

Gyűjtse ki az ismeretlen szavakat és készítsen mini szótárt!

Fordítsa le magyarra az ételek nevét! Szótárt természetesen használhat.

Szakácskönyv segítségével gyűjtse össze az édesapa ebédjéhez szükséges hozzávalókat!

Szakácskönyv segítségével gyűjtse ki az édesanya ebédjéhez szükséges alapanyagokat!

Szakácskönyv használatával írja össze a gyerekek ebédjéhez szükséges élelmiszereket!

Az internet segítségével keresse meg az ételek receptjét!

3.

Olvassa el figyelmesen a szöveget!

Készítsen feljegyzést az idegen szavakról!

Az étkezési szokásokat figyelembe véve javasoljon 2-2 ételt és 1-1 italt a családtagoknak!

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. Aufgabe Schreiben Sie eine Liste! Das Frühstück

Készítsen egy feljegyzést az első szöveg alapján a reggelihez szükséges élelmiszerekről mindkét nyelven!

Wörterbuch: _____

2. Aufgabe Ergänzen Sie die Sätze!

Egészítse ki a mondatokat az első szöveg alapján!

- a, Thomas hat zwei
- b, Die Familie.....immer zu Hause zusammen.
- c, Thomas mag..... und.....
- d, Nikolas frühstückt jeden Morgen..... und.....
- e, Katrin trinktund.....

3. Aufgabe Richtig oder Falsch?

Döntse el a mondatokról, hogy igazak vagy hamisak?

1. Die Kinder frühstücken in der Schule.

2. Nikolas mag Roggenbrot und Kakao.

3. Simon trinkt Tee zum Frühstück.

4. Thomas isst Ei zum Frühstück.

5. Kartin verzehrt keine Gemüse.

6. Katrin trinkt Apfelsaft und Orangensaft gern.

4. Aufgabe Empfehlen Sie noch Lebensmittel zum Frühstück!

Soroljon fel olyan élelmiszereket, amelyeket még a Klein családnak javasolna reggelire! A felsorolást mindkét nyelven tegye meg!

5. Aufgabe Suchen Sie die Paare! Das Mittagessen

Keresse meg a német szavak magyar megfelelőjét! A 2. szöveg anyagát használja fel a feladathoz!

1. Rinderpörkölt mit Nockern
2. Krautsalat
3. Apfelsrudel
4. Pikantes Ananasfleisch mit Reis
5. Paloczensuspe
6. Obsttorte mit Erdbeer
7. Orangenschnitzel mit Kartoffelkroketten
8. Quarktorte
9. Gefüllte Kartoffel
10. Rucola mit Gurken und Paprika

- a, Töltött burgonya
- b, Epertorta
- c, Palócleves
- d, Narancsoszlet burgonyakrokettel
- e, Tútótorta
- f, Almásrétes
- g, Káposztasaláta
- h, Marhapörkölt nokedlivel
- i, Rucola uborkával és paprikával
- j, Pikáns ananászos hús rizzsel

6. Aufgabe Sammeln Sie die Zutaten!

Gyűjtse össze magyarul és németül a " Rinderpörkölt mit Nockern" hozzávalóit! Használja a szakácskönyvet!

Hozzávalók: _____

Zutaten: _____



Bild 1. Rinderpörkölt mit Nockern/ Marhapörkölt nokedlivel/

7. Aufgabe Schreiben Sie die Zutaten den Speisen!

Írja le a "Rucola mit Gurken und Paprika" hozzávalóit németül és magyarul!

A feladat megoldásához olvassa el a receptet!

Den Weißkohl fein hobeln und mit dem Salz, dem Zucker, dem Pfeffer, dem Öl und dem Essig begießen, bzw. bestreuen. Dann mit einem Kartoffelstampfer den Weißkohl einstampfen um die Fasern zu erweichen. Mindestens 5 Minuten lang stampfen.

Paprika entkernen und fein hobeln.

Gurke waschen und fein hobeln.

Rucola waschen, verlesen und dreimal durchschneiden.

Alle Zutaten gründlich miteinander vermengen.

Die Zutaten: _____

8. Aufgabe Übersezten die Wörter ins Deutsch!

Fordítsa le németre a káposztasaláta hozzávalóit!

Hozzávalók: káposzta, hagyma, sárgarépa, ecet, só, fűszerkömény

Die Zutaten: _____

9. Aufgabe Suchen Sie das Kukucksei!

Olvassa el a palócleves receptjét és oldja meg a feladatokat!

Zutaten: 1 Esslöffel Schweineschmalz

2 Zwiebeln

1 Teelöffel edelsüßer Paprikapulver

1000g Rindfleisch

1 Teelöffel Kümmel

1 Liter Fleischbrühe

500 g Kartoffel

500 g grüne Bohnen

3 Lorbeerblätter

200g saure Sahne

Salz

1 Esslöffel Mehl

50g geräucherter Speck

2 Zehen Knoblauch

Zubereitung: Das Fleisch waschen. Die Zwiebel kleinschneiden, im Fett des gebratenen Speck rösten. Dann mit Paprika gestreuen. Das Fleisch in Würfel schneiden und zum Zwiebeln geben. Kümmel und Knoblauch beifügen, ein wenig Wasser daruntergiessen und kochen. Salzen, pfeffern. Wenn das Fleisch weich ist noch Wasser zugießen, die grünen Bohnen und geschnittenen Kartoffeln zugeben. Schliesslich mit saurer Sahne verdicken. Warm mit Brot Servieren.

9/1. Melyik hozzávaló vagy hozzávalók nem illik/illenek a sorba?

Hozzávalók: zeller, sárgarépa, liszt, só, füstölt szalonna, tejföl, majoránna, fokhagyma, babérlevél, fűszerkömény, zöldbab, petrezselyem,

Kakuktktojás: _____

9/2. Egészítse ki a szavakat és írja mellé a magyar megfelelőjét!

a,schmalz=

b, Kü.....=

c,lauch=

d, Lorbeer.....=

e, M...hl=

10. Aufgabe Suchen Sie das Rezept " Quarktorte"! Sammeln die Zutaten der Quarktorte!

Keresse meg interneten a túró torta receptjét németül! [www. google.de](http://www.google.de)

Írja le a süteményhez szükséges alapanyagokat!

Die Zutaten: _____

Jegyezze le a torta elkészítését!

Zubereitung: _____

Írja le magyarul is a hozzávalókat!



Bild 2. Quarktorte/ Túró torta/

Hozzávalók: _____

11. Aufgabe Empfehlen Sie noch Obst für die Familie zum Abendessen!

Ajánljon a Klein családnak gyümölcsöket vacsorára!

Készítsen mini szótárt!

Wörterbuch: _____



Bild 3. Obst auf dem Markt/ Gyümölcsök a piacon!



Bild 4. Obst auf dem Markt/ Gyümölcsök a piacon/

MUNKANYAG

MEGOLDÁSOK

1. Aufgabe

Wörterbuch:

s Roggenbrot- rozskenyér

e Butter-vaj

e Marmelade-lekvár

r Kakao-kakao

s Brötchen- zsemle

r Schinken-sonka

e Gurke -uborka

e Tomate-paradicsom

e Milch-tej

s Ei-tojás

r Käse-sajt

s Joghurt-joghurt

saure Sahne-tejföl

s Kefir-kefir

r Rettich-retek

r Kopfsalat-fejessaláta

r Porree- póréhagyma

r Rotkohl- vöröskáposzta

r Orangensaft-narancslé

r Birnensaft-körtelé

r Apfelsaft- almalé

2. Aufgabe

- a, Thomas hat zwei Kinder.
- b, Die Familie frühstückt immer zu Hause zusammen.
- c, Thomas mag Ei und Milchprodukte.
- d, Nikolas frühstückt jeden Morgen Roggenbrot und Marmelade.
- e, Katrin trinkt Orangensaft und Apfelsaft.

3. Aufgabe

1. falsch, 2. richtig, 3. falsch, 4. richtig, 5. falsch, 6. richtig

4. Aufgabe

e Wurst- kolbász, Paniertes Brot- bundás kenyér, r Aufschnitt- felvágott, s Müsli-müsli, r Speck- szalonna, r Quark- túró, s Würstchen- virsli, r Würschensalat- virslisaláta, s Schwarzbrot- barnakenyér

5. Aufgabe

1-h, 2-g, 3-f, 4-j, 5-c, 6-b, 7-g, 8-e, 9-a, 10-i,

6. Aufgabe

Hozzávalók: marhahús, sertészsír, vöröshagyma, édesnemes paprika, zöldpaprika, paradicsom, só, bors, nokedli-liszt, só, olaj, víz,

Zutaten: Rindfleisch, Schweinefett, Zwiebeln, edelsüßer Paprika, Paprikaschoten, Tomaten, Salz, Pfeffer, Nockerln- Mehl, Salz, Öl, Wasser,

7. Aufgabe

Zutaten: Weisskohl- fehércáposzta, Paprika-paprika, Gurke-uborka, Rucola- rucolasaláta, Salz-só, Zucker- cukor, Pfeffer-bors, Öl-olaj, Essig- ecet

8. Aufgabe

Zutaten: r Kohl-káposzta, r Zwiebel- hagyma, e Möhre-sárgarépa, r Essig-ecet, r Salz-só, r Kümmel- fűszerkömény,

9. Aufgabe

Kakukktojás: zeller, sárgarépa, majoránna, fűszerkömény, petrezselyem,

s Schweineschmalz– setészsír, r Kümmel–fűszerkömény, r Knoblauch–fokhagyma, s Lorbeerblatt–babérlevél, s Mehl–liszt

10. Aufgabe

Zutaten: 60 g Butter oder Margarine, 60 g Zucker, 1 Ei, 1 Teelöffel Backpulver, 150 g Mehl,

Für die Füllung: 200 g Zucker, 4 Eier, 250 ml Öl, 1/2 l Milch, 500 g Quark, 1 Pk. Vanillepuddingpulver, 1 Dose Mandarine, 1 Tüte Mandel

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbeteig rühren und in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Tortenform geben, gleichmäßig festdrücken. Dabei einen kleinen, nicht zu dicken Rand formen. Zucker, Eier und Öl in eine große Schüssel geben, mit dem Mixer schaumig schlagen. Quark und Milch dazu geben und nochmals schlagen. Das Puddingpulver einrühren, anschließend abgetropfte Mandarinen nur noch kurz mit einem Löffel unterheben, um die Segmente nicht zu beschädigen. Die Quarkfüllung vorsichtig (sehr dünnflüssig!) in die Tortenform auf den Mürbeteig geben und die Mandeln darüber streuen. Bei 150 – 170°C etwa zwei Stunden lang backen oder bis die Mandeln leicht gebräunt sind und die Füllung auch in der Mitte nicht mehr wackelt. Die Mandarinen kann man entweder weglassen oder je nach Geschmack durch Rosinen ersetzen.

11. Aufgabe

r Ananas–ananász, e Aprikose– sárgabarack, e Birne– körte, e Brombeere–szeder, r Dattel– datolya, e Feige–füge, r Granatapfel–gránátalma, e Heidelbeere–fekete áfonya, e Kiwi–kivi, e Mango–mangó, e Melone–dinnye, e Zuckermelone–sárgadinnye, e Papaya–papaya, r Pfirsich– őszibarack, e Pflaume–szilva, e Preiselbeere–vörös áfonya, e Quitte–birs, e Stachelbeere– egres, e Traube–szőlő, e Zitrone–citrom,

DIE KÜCHENGERÄTE- UND MASCHINEN/ KONYHAI ESZKÖZÖK –ÉS GÉPEK/

ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET



Bild 5. In der Küche Familie Klein / A Klein család konyhájában/

Az előző részben már megismerkedett a Klein család étkezési szokásaival és ezáltal a legfontosabb alapanyagokkal. Most a főzést segítő konyhai gépekről szerezhet ismeretet német nyelven.

A fenti kép a Klein család konyhájában készült. Az ételek elkészítéséhez megfelelő térre és eszközökre van szükség. Az amerikai konyha lehetővé teszi, hogy a háziasszonyok ne legyenek teljesen elkülönítve a családtól főzés közben. A hétkévi főzés ezáltal nem teherként, hanem kellemes elfoglaltságként épül be a napi programjukba. Napjainkban a szakácsok és a háziasszonyok munkáját számos konyhai gép könnyíti meg. Egy átlagos háztartásban a konyhai pult tele van gépekkel. Kávé és- teafőző, kenyérpíró, turmixgép, mérleg, mikrohullámú sütő, vízforraló foglalja el a helyet a hűtőszekrény, gáztűzhely, mosogatógép mellett. A következő szövegen keresztül egy átlagos háztartás felszereltségét ismerheti meg. Szakácsként természetesen a gépek használata sokkal szerteágazóbb.

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

In der Küche der Familie Klein

Auf dem Bild sehen Sie eine schöne Küche. Sie ist ganz gross. Diese Küche ist schön eingerichtet. Neben dem Küchenschrank steht ein Kühlschrank. Es gibt keine Spülmaschine, aber kann man spülen. Die Familie möchte bald eine kaufen. Die Familie bäckt das Brot mit der Brotbackmaschine zu Hause. Sie schneiden das Brot mit Hilfe der Brotschneidemaschine. Beim Kochen, Backen und Braten ist der Gasherd unentbehrlich. Ein Topf wird darauf gestellt und die Flamme wird angezündet. Mit der Dunstabzugshaube kann man Dünste und Gerüche loswerden. Der Mikrowellenherd erwärmt die Speisen. Zum Frühstück machen sie Kaffee mit der Kaffeemaschine. Das Turmixgerät erleichtert die Arbeit in der Küche. Wenn Katrin Kuchen bäckt benutzt das elektrische Rührgerät. Damit kann man sehr leicht Schaum schlagen. Vor dem Backen misst sie die Zutaten mit der Küchenwaage. Der Kuchen wird in einer runden oder viereckigen Form gebacken. Diese Form heisst Backblech. Sie trinken oft Fruchtsaft und benutzen dazu Entsafter. Damit kann man am schnellsten zum Frühstück frisch gepressten Apfel-oder Orangensaft gewinnen. Das Fleisch wird durch den Fleischwolf gedreht.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

1. Nézze meg figyelmesen a Klein család konyháját!
2. Gondolja végig milyen konyhai eszközök fordulnak elő az Ön konyhájában!
3. Készítsen ezekről az eszközökről egy magyar nyelvű feljegyzést!

4. Olvassa el a " In der Küche der Familie Klein" című szöveget!

A német- magyar szótár segítségével jegyeztesse ki a szövegből a Klein család által használt konyhai eszközöket.

5. Hasonlítsa össze a saját jegyzetét és a szöveg szóanyagát!

6. Az összehasonlítás után a magyar nyelvű feljegyzését fordítsa le német nyelvre! A feladat megoldásához természetesen használhat szótárt! Azt javaslom, hogy ne számítógépes szótárt használjon!

7. Törekedjen az ismeretlen szavak elsajátítására, ugyanis ez segíteni fogja a munkáját az önellenőrző feladatok megoldásában!

MUNKKAMINTA

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. Aufgabe Was sehen Sie auf dem Bild?

Nevezze meg német nyelven azokat a konyhai eszközöket, amelyeket a képen lát!

2. Aufgabe Unterschreiben Sie die Wörter!

Húzza alá a szövegben azokat a szavakat, amelyek egy konyhai eszköz nevét jelzik!

Írja le ezeket a szavakat mindkét nyelven!

Wörterbuch: _____

3. /1. Aufgabe Antworten Sie die Fragen!

Válaszoljon a kérdésekre!

1. Haben Sie Kühlschrank zu Hause?

2. Benutzen Sie Mikrowellenherd?

3. Backen Sie das Brot mit dem Brotbackmaschine zu Hause?

4. Haben Sie schon ein Turmixgerät gekauft?

5. Schlagen Sie den Schaum mit dem elektrischen Rührgerät ?

6. Pressen Sie Fruchtsaft mit dem Entsafter zu Hause ?

7. Gebrauchen Sie Fleischwolf ?

8. Haben Sie Kaffeemaschine zu Hause?

9. Haben Sie Bachbleck?

10. Was für ein Küchengerät möchten Sie in der nächsten Zukunft kaufen?

3/2. Übersetzen Sie die Sätze!

Fordítsa le az előző mondatokat magyarra!

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

6. _____

7. _____

8. _____

9. _____

10. _____

4. Aufgabe Ergänzen Sie den Text!

Egészítse ki a szöveget az odailő szavakkal!

In der Küche der Familie Klein

Auf dem Bild sehen Sie eine schöne Küche. Sie ist ganz gross. Diese Küche ist schön eingerichtet. Neben dem steht ein Es gibt keine, aber kann man spülen. Die Familie möchte bald eine kaufen. Die Familie bäckt das Brot mit der zu Hause. Sie schneiden das Brot mit Hilfe der Beim Kochen, Backen und Braten ist derunentbehrlich. Ein Topf wird darauf gestellt und die Flamme wird angezündet. Mit der kann man Dünste und Gerüche loswerden. Der erwärmt die Speisen. Zum Frühstück machen sie Kaffee mit der Daserleichtert die Arbeit in der Küche. Wenn Katrin Kuchen bäckt benutzt das elektrische Damit kann man sehr leicht Schaum schlagen. Vor dem Backen misst sie die Zutaten mit der Der Kuchen wird in einer runden oder viereckigen Form gebacken. Dieses Form heisst Sie trinken oft Fruchtsaft und benutzen dazu Damit kann man am schnellsten zum Frühstück frisch gepressten Apfel-oder Orangensaft gewinnen. Das Fleisch wird durch den gedreht.

Die Wörter: der Fleischwolf, e Brotschneidemaschine, r Entsafter, e Kaffeemaschine, d Mikrowellenherd, r Kühlschrank, e Küchenwaage, r Küchenschrank, e Spülmaschine, e Dunstabzugshaube, e Brotbackmaschine, s Rührgerät, r Gasherd, s Turmixgerät, s Backblech,

5. Aufgabe Ich möchte etwas in der Küche machen. Was soll ich dazu benutzen?

Szeretnék valamit a konyhában csinálni. Mit kell hozzá használnom?

1. Ich möchte Kaffee kochen.

2. Ich möchte Fruchtsaft pressen.

3. Ich möchte Brot schneiden.

4. Ich möchte das Geschirr spülen.

5. Ich möchte schnell Schaum schlagen.

6. Ich möchte die Suppe schnell erwärmen.

7. Ich möchte Fleisch faschieren.

8. Ich möchte Kartoffel kochen.

9. Ich möchte die Zutaten vor dem Backen messen.

10. Ich möchte Brot backen.

6. Übersetzen Sie die Sätze!

Fordítsa le az előző feladat mondatait!

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

6. _____

7. _____

8. _____

9. _____

10. _____

7. /1. Suchen Sie die Paare!

Keresse meg a mondatokhoz tartozó konyhai eszközöket!

1. Das Fleisch wird im ganzen Stücke gekauft und es wird zu Hause durch dieses Gerät gedreht.

2. Wenn etwas nach einem Rezept zubereitet wird, sind die Mengen der Zutaten gegeben. Das zu messen, benötigen so etwas die Köche.

3. Ein Gerät mit dem man das Essen oder Trinken sehr schnell heiss machen kann.
4. Ein Gerät mit dem man Fruchtsaft gewinnen kann.
5. Man kann damit Brot schneiden.
6. Ein Gerät in dem man Lebensmittel kühlt.
7. In der Küche ein grosses Gerät, auf dem man kochen kann.
8. Über dem Küchenherd ein Gerät, das Dünste und Dämpfe nach draussen bläst.
9. Eine flache Platte aus Blech, auf der man Kuchen zum Backen in den Ofen schiebt.
10. Ein Gerät mit dem man Schaum schlagen kann.

a, kenyérszeletelő

b, gyümölcscentrifuga

c, mikrohullámú sütő

d, páraelszívó

e, mérleg

f, habverő

g, hűtőszekrény

h, tepszi

i, húsdaráló

j, gáztűzhely

7/2. Übersetzen Sie bitte die Wörter ins Deutsch!

8./1. Aufgabe Suchen Sie das Kuckucksei!

Melyik szónak vagy szavaknak nincs magyar megfelelője?

1. Mikrowellenherd	a, gyümölcscentrifuga
2. Wasserkocher	b, mosogatógép
3. Backblech	c, dugóhúzó
4. Küchenwaage	d, tepsi
5. Entsafter	e, mikrohullámú sütő
6. Geschirrspüler	f, gáztűzhely
7. Küchenmesser	g, kukta
8. Zitronenpresse	h, konyhai mérleg
9. Gasherd	i, reszelő
10. Knoblauchpresse	j, kávédaráló

8/2. Aufgabe Suchen Sie die unbekanntenen Wörter im Wörterbuch!

Keresse meg a feladat előző részében szereplő ismeretlen szavakat a szótárban!

Wörterbuch: _____

Szótár: _____

MEGOLDÁSOK

1. Aufgabe

Gasherd, Brotbackmaschine, Brotscheibemaschine, Kaffeemaschine,

2. Aufgabe

In der Küche der Familie Klein

Auf dem Bild sehen Sie eine schöne Küche. Sie ist ganz gross. Diese Küche ist schön eingerichtet. Neben dem Küchenschrank steht ein Kühlschrank. Es gibt keine Spülmaschine, aber kann man spülen. Die Familie möchte bald eine kaufen. Die Familie bäckt das Brot mit der Brotbackmaschine zu Hause. Sie schneiden das Brot mit Hilfe der Brotschneidemaschine. Beim Kochen, Backen und Braten ist der Gasherd unentbehrlich. Ein Topf wird darauf gestellt und die Flamme wird angezündet. Mit der Dunstabzugshaube kann man Dünste und Gerüche loswerden. Der Mikrowellenherd erwärmt die Speisen. Zum Frühstück machen sie Kaffee mit der Kaffeemaschine. Das Turmixgerät erleichtert die Arbeit in der Küche. Wenn Katrin Kuchen bäckt benutzt das elektrische Rührgerät. Damit kann man sehr leicht Schaum schlagen. Vor dem Backen misst sie die Zutaten mit der Küchenwaage. Der Kuchen wird in einer runden oder viereckigen Form gebacken. Diese Form heisst Backblech. Sie trinken oft Fruchtsaft und benutzen dazu Entsafter. Damit kann man am schnellsten zum Frühstück frisch gepressten Apfel-oder Orangensaft gewinnen. Das Fleisch wird durch den Fleischwolf gedreht.

Wörterbuch: der Kühlschrank- hűtőszekrény, die Spülmaschine- mosogatógép, die Brotbackmaschine- kenyérsütő, e Brotschneidemaschine- kenyérszeletelő, der Gasherd- gáztűzhely, e Dunstabzugshaube- páraelszívó, der Mikrowellenherd- mikrohullámú sütő, die Kaffeemaschine- kávéfőző, das Turmixgerät-turmixgép, das elektrische Rührgerät- elektromos habverő, e Küchenwaage- konyhai mérleg, das Backblech- tepszi, der Entsafter- gyümölcscentrifuga, der Fleischwolf- húsdaráló

3/1. Aufgabe

1–9. Ja oder nein 10. Zum Beispiel: Spülmaschine, Schnellkochtopf

3/2. Aufgabe

1. Van Önnek hűtőszekrénye otthon?
2. Használ Ön mikrohullámú sütőt?
3. Kenyérsütővel süti a kenyeret otthon?

4. Vett már egy turmixgépet?
5. Elektromos habverővel veri a habot?
6. Gyümölcscentrifugával préseli a gyümölcslevet otthon?
7. Használ Ön húsdarálót?
8. Van otthon kávéfőzője?
9. Van Önnek tepsije?
10. Milyen konyhai gépet szeretne a közeljövőben venni?

4. Aufgabe

Küchenschrank , Kühlschrank, Spülmaschine, Brotbackmaschine, Brotschneidemaschine, Gasherd, Dunstabzugshaube, Mikrowellenherd, Kaffeemaschine, Turmixgerät, elektrische Rührgerät, Küchenwaage, Backblech, Entsafter, Fleischwolf

5. Aufgabe

1. Kaffeemaschine, 2. Entsafter, 3. Brotschneidemaschine, 4. Spülmaschine, 5. elektrische Rührgerät, 6. Mikrowellengerät, 7. Fleischwolf, 8. Gasherd, 9. Küchenwaage

6. Aufgabe

1. Szeretnék kávé főzni.
2. Szeretnék gyümölcslevet készíteni.
3. Szeretnék kenyeret vágni.
4. Szeretnék mosogatni.
5. Szeretnék gyorsan habot verni.
6. Szeretném a levest gyorsan felmelegíteni.
7. Szeretnék húst darálni.
8. Szeretnék burgonyát főzni.
9. Szeretném megmérni a hozzávalókat a sütés előtt.
10. Szeretnék kenyeret sütni.

7. /1.Aufgabe

1-i, 2-e, 3-c, 4-b, 5-a, 6-g, 7-j, 8-d, 9-h, 10-f,

7/2. Aufgabe

Wörterbuch: kenyérszeleltelő-Brot Schneidemaschine, gyümölcscentrifuga- Entsafter, mikrohullámú sütő- Mikrowellenherd, páraelszívó- Dunstabzugshaube, mérleg- Küchenwaage, elektromos habverő- elektrische Rührgerät, hűtőszekrény- Kühlschrank, tepsi- Backblech, húsdaráló- Fleischwolf, gáztűzhely-Gasherd

8/1. Aufgabe

Wasserkocher, Küchenmesser, Zitronenpresse, Knoblauchpresse,

8/2. Aufgabe

Wörterbuch: der Wasserkocher-vízforraló, das Küchenmesser- konyhakés, die Zitronenpresse- citromfacsaró ,die Knoblauchpresse- fokhagymaprés,

Szótár: dugóhúzó-der Korkenzieher, kukta- der Schnellkochtöpfe, reszelő- die Raspel, die Reibe, kávédaráló- die Kaffeemühle,

DIE TECHNOLOGISCHE VORGÄNGE/ A TECHNOLÓGIAI FOLYAMATOK /

ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET



Bild 6. Die technologische Vorgänge in der Küche/ Technológiai folyamatok a konyhában/

Elérkeztünk a harmadik, egyben legfontosabb egységhez a technológiai folyamatokhoz. A szakács mindennapjai az ételek előkészítésével telik.

A technológia folyamatokat az ételfajták felosztása szerinti elrendezésben ismerheti meg.

1. Hideg előételek/ kalte Vorspeisen
2. Meleg előételek /warme Vorspeisen
3. Levesek / Suppen
4. Főzelékek / Gemüse
5. Főételek / Hauptgerichten
6. Tésztafélék/ Mehlspeisen
7. Saláták/ Salaten
8. Desszertek / Desserts

Hogyan készülnek a hideg-és meleg előételek?

A receptek elolvasása után erre a kérdésre kapnak választ.

Hogyan készíthetünk leveseket és főzelékeket?

Erre a kérdésre a következő egységben olvasható receptek adnak választ.

A konyhában a vendégek legkedveltebb ételei a főételek és a tésztafélék. Milyen elkészítési móddal kerülnek az asztalra? A következő receptek segítenek a technológiai folyamatok megismerésében.

A vendégei között van egy hölgy, aki rendszeresen salátákat fogyaszt, és szereti a desszerteket is. Az egyik este az a kérése, hogy mondja el neki személyesen, hogyan készítette az általa válsztott ételeket. A következő két receptleírá ezt a feladatot segíti elő.

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

1. Kalte Vorspeisen / Hideg előételek

Zwiebacksalat für heisse Tage

Zutaten: 1/2 Stück rote Paprika, 1/2 Stück grüne Paprika, 2 Stück Lauchzwiebeln, 4 Stück Tomaten, 4 Stück Zwieback, 1 Bund Petersilie, 1 Knoblauchziede, Salz, Pfeffer aus Mühle, 2 Esslöffel Essig, 1 Esslöffel Olivenöl, 1 Teelöffel Sojasosse, 1 Esslöffel Kapern, 1 Kopf Blatt salat

Zubereitung: Die Paprika und Tomaten fein würfeln, die Knoblauchzwiebeln in feine Ringe, in Schüssel geben, Knoblauch dazu. Mit gehackter Petersilie vermengen, mit Salz, Pfeffer, Essig, Öl, Sojasosse und Kapern würzen und abschmecken. Ziehen lassen. In der Zwischenzeit den Blattsalat putzen und auf Tellern verteilen. Den Zwieback grob würfeln, kurz vor dem Servieren unter die Paprika/ Tomatenmasse geben, alles gut miteinander vermengen und den Zwiebacksalat auf den Salatblättern anrichten.

2. Warme Vorspeisen / Meleg előételek

Zucchinistrudel

Zutaten: 1 grosse Zucchini, 200 g Schinken, 200 g Käse, 2 Eier, 1 Würfel Suppe, 1 Packung Blätterteig, 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, 1 Ei zum Bestreichen, Krätersalz

Zubereitung: Zucchini schälen, kleinwürfelig schneiden, Zwiebel hacken und in der Pfanne anschwitzen. Zucchini dazu und mit Suppenwürfel bestreuen, mit Salz, Pfeffer und Kräutersalz würzen. Schinken klein schneiden und dazugeben. Alles gut durchbraten und dann erkalten lassen. Eier und die Hälfte des Käses einrühren. Blätterteig ausrollen. Mit dem restlichen Käse bestreuen. Fülle auftragen und einrollen. Strudel mit Ei bestreichen und im Rohr auf mittlerer Schiene backen bei 170°C U-Luft, ca. 35 Min.

3. Suppen/ Levesek

Kräuter- Leberknödel – Suppe

Zutaten: 1 Brötchen/trocken/, 1 kleine Zwiebel, 70g Leber, 70g Hackfleisch/ gemischt/, 25 g Butter, 1 Ei, 2 Esslöffel Semmelbrösel, Salz, Pfeffer, 1 Teelöffel Thymian, 1 Teelöffel Majoran, Kümmel/gemahlen/, Muskat, 1 Liter Brühe, 1 Esslöffel Petersilie/gehackt/

Zubereitung:

Das Brötchen in Wasser einweichen. Die Zwiebel schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Die Leber waschen, trocken tupfen, alle Häutchen und Sehnen entfernen. Leber im Mixer pürieren oder durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen und mit den Zwiebelwürfeln zu 70 g gemischtem Hackfleisch geben. 25 g Butter in einer Tasse mit einer Gabel schaumig schlagen und mit dem Ei, dem ausgedrückten Brötchen und 2 gehäuften EL Semmelbrösel unter den Fleischteig heben. Mit Salz, Pfeffer, Thymian, Majoran, Muskat, Kümmel kräftig abschmecken und gut vermengen. Die Brühe um Kochen bringen. Mit 2 Kaffeelöffel von der Fleischmasse kleine Klösschen abstechen und diese in der Brühe 6–8 Minuten gar ziehen lassen/ nicht kochen/. Die Suppe mit der gehackter frischer Petersilie bestreut servieren.

4. Gemüse/ Főzelékek

Gemüsepüree mit Champignons

Zutaten: 300g Champignons, 300g frische Tomaten, 300 g rote Paprika, 100 ml Weisswein, 500 g Zucker

Zubereitung:

Alle Gemüse waschen, Tomaten schälen und entkernen, Paprika entkernen und Pilze halbieren. Alles durch einen Fleischwolf geben (10 mm Scheibe) oder in ganz kleine Würfel schneiden. Die Masse mit dem Weißwein und dem Zucker zum Kochen bringen.

Die Gewürze und die Zitronensäure hinzufügen. Nach Vorschrift kochen und in Gläser abfüllen. Der Brotaufstrich passt ideal zu würzigem Käse, zu gegrilltem und kaltem Fleisch oder als Dip mit Crème fraîche oder Quark angerührt.

5. Hauptgerichten/ Főételek

Hänchenbrustfilet mit Paprikasauce

Zutaten: 4 Hänchenbrustfilet, 350 g Paprikaschote/gelb/, 350 g Paprikaschote/ rot/,

1 Zwiebel, 1 Esslöffel Butter, 1 Esslöffel Öl, 1 Knoblauchzehe, 200 ml Geflügelfond, 1/2 Bund Kerbel oder Petersilie, 1 Prise Anis, Salz, Pfeffer,

Zubereitung:

Paprikaschoten putzen. Gelbe Paprika und Zwiebel fein würfeln. Rote Paprika blanchieren oder unter den Grill legen, bis die Haut schwarz wird, häuten und in sehr kleine Würfel schneiden.

Hähnchenfleisch salzen, pfeffern und im Öl-Butter-Gemisch scharf anbraten. Dann im Backofen auf dem Rost (Backblech untergelegt) bei 160° auf der 2. Schiene von unten 20 Minuten garen. Gelbe Paprika mit Zwiebel, Knoblauch und 1 prise Anis im Bratfett andünsten, Geflügelfond angiessen, 10 Minuten kochen, pürieren. Dann erst die roten Paprikawürfel zugeben, noch einmal einige Minuten ziehen lassen. Gehackten Kerbel oder Petersilie zugeben und zu den hänchenbrustfilet servieren. Dazu kann man noch Reis geben.

6. Mehlspeisen/ Tésztafélék

Gemüse Pfannkuchen

Zutaten: 200 g Mehl, 400 ml Milch, 3 Eier, 600 g Gemüse/ nach Wahl oder Saison/ 300 ml Sahne, 80 g Käse, Salz, Pfeffer, frische Kräuter,

Zubereitung:

Milch, Mehl, Eier mit einer Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren: Zugedeckt ca. 10 Minuten ruhen lassen. In einer Pfanne dann daraus 8 dünne Pfannkuchen backen. Das Gemüse putzen und in kleine Stücke schneiden. Die Sahne erhizten und das Gemüse darin 10 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Das Gemüse mit einer Schaumkelle aus der Soße heben, portionsweise auf die ausgebreiteten Pfannkuchen geben, diese aufrollen und in eine gefettete Auflaufform legen. Die Soße darüber gießen. Mit frischen Kräutern und dem geriebenen Käse bestreuen und im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten überbacken.

7. Salaten /Saláták

Gurkensalat/ Tsatsiki

Zutaten: 1 Salatgurke, Salz, Pfeffer, 3 Knoblauchzehe, 250 g Sahnequark, 3 Esslöffel Olivenöl, Essig

Zubereitung:

Die Gurke schälen und klein raspeln, mit etwas Salz bestreuen und zugedeckt ca. 10 Min. stehen lassen. Die Knoblauchzehe schälen und reiben oder zerdrücken. Den Gurkensaft abgießen. Den Quark mit Knoblauch, Olivenöl, Essig, Salz, Pfeffer und den Gurkenraspeln verrühren und vor dem Servieren zugedeckt mindestens 1 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen.

8. Desserts/ Desszertek

Tiramisu

Zutaten: 3 Eier, 75 g Zucker, 40 ml Amaretto, 500g Mascarpone, 250 ml Kaffee, 250 g Löffelbiskuits, 2 Esslöffel Kakaopulver,

Zubereitung der Crème:

Das Eigelb von den Eiern trennen und in eine Schüssel (Messbecher) geben, nun den Zucker und die Hälfte des Amarettos mit einem Schneebesen unterrühren, danach die komplette Mascarpone unterrühren.

Zubereitung des Tiramisus:

Den Rest des Amarettos mit dem Kaffee in einer flachen Schale vermischen, nun die einzelnen Löffelbiskuits in den Kaffee kurz eintauchen und in das Tiramisugefäß legen.

Wenn eine Schicht mit Löffelbiskuit voll ist, eine Schicht der Creme darüber geben, nun wieder eine Schicht Löffelbiskuit und danach eine Schicht Creme. Oben auf die Creme den Kakao aufstreichen und in Kühlschrank stehen lassen

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

1.

Olvassa el figyelmesen az 1. receptet!

Szótár segítségével készítsen német–magyar nyelvű jegyzetet a vastagon szedett szavakból!

Törekedjen az ismeretlen szavak elsajátítására, ugyanis ez segíti az önellenőrző feladatok megoldását!

2.

Olvassa el figyelmesen a 2. receptet!

Készítsen német–magyar nyelvű feljegyzést szótár segítségével a vastagon szedett szavakból!

Blank writing area with three horizontal lines for notes.

3.

Olvassa el figyelmesen a 3. receptet!

Készítsen feljegyzést az idegen szavakról!

Törekedjen a szavak elsajátítására!

Blank writing area with three horizontal lines for notes.

4.

Olvassa el figyelmesen a 4. receptet!

Gyűjtse ki az ismeretlen szavakat!

Törekedjen a szavak elsajátítására!

Blank writing area with three horizontal lines for notes.

5.

Olvassa el figyelmesen az 5. receptet!

Jegyzetelje ki az idegen szavakat!

Készítsen magyar-német nyelvű mini- szótárta vastag betűvel jelzett szavakból!

Sajátítsa el az ismeretlen szavakat!

<hr/> <hr/> <hr/>

6.

Olvassa el figyelmesen a 6. receptet!

Jegyzetelje ki az idegen szavakat!

Készítsen magyar-német nyelvű mini- szótárta vastag betűvel jelzett szavakból!

Sajátítsa el az ismeretlen szavakat!

<hr/> <hr/> <hr/>

7.

Olvassa el figyelmesen Tsatsiki receptjét!

Készítsen jegyzetet az ismeretlen szavakból!

Törekedjen az ismeretlen szavak elsajátítását!

<hr/> <hr/> <hr/>

8.

Olvassa el figyelmesen a Tiramisu receptjét!

Készítsen jegyzetet az ismeretlen szavakból!

Törekedjen az ismeretlen szavak elsajátítására!

MUNKANYELVI

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. Aufgabe Ergänzen Sie die Tabelle!

Egészítse ki a táblázatot!

schälen	
	belekeverni
	fűszerezni
putzen	
	hűlni hagyni
einrollen	
durchbraten	
	megszórni
	sütni
	hozzáadni

hámozni, átsütni, tisztítani, betekerni, bestreuen, backen, zugeben, würzen, erkalten lassen, einrühren,

2. Aufgabe Wörtersammlung

Gyűjtsön főneveket a konyhai műveletekhez!

1. schälen:

2. durchbraten:

3. kleinstwürfelig schneiden:

4. bestreuen:

5. zugeben:

3. Aufgabe Übersetzen Sie die Wörter!

A hortobágyi palacsinta receptjéből kiemeltém a technológiai folyamatokat. Fordítsa le a szavakat magyarra!

1. rösten:
2. bestreuen:
3. zugiessen:
4. hineingeben:
5. hacken:
6. fertig kochen:
7. herausnehmen:
8. absehen:
9. backen:
10. vermengen:
11. füllen:
12. aufrollen:
13. legen:
14. erwärmen:
15. begiessen:
16. servieren:

4. Aufgabe Ergänzen Sie die Assdrücke und übersezten Sie!

Egészítse ki a kifejezéseket és fordítsa le !

- 17. 1. einweichen-
- 18. 2. halbieren-
- 19. 3.und..... entfernen-
- 20. 4.pürieren-
- 21. 5.schälen-
- 22.

5. Aufgabe Suchen Sie das Kuckucksei- oder Eier!

Keresse meg a kakukktojást/ tojásokat! Melyik művelet nem szerepelt az előző receptekben?

- eltávolítani, kis csíkokra vágni, májat pürésíteni, főzni, beáztatni, elősütni, darálni, összekeverni, szárítani, pirítani,

6. Aufgabe Was bedeuten die Wörter?

Jelölje X-el a helyes választ!

1. in kleine Würfel schneiden

- A, apró csíkokra vágni
- B, apró kockákra vágni
- C, apróra vágni

2. putzen

- A, hámozni
- B, tisztítani
- D, darabolni

3. einweichen

A, bevizezni

B, megpuhítani

C, beáztatni

4. entkernen

A, kivágni

B, eltávolítani

C, kidobni

5. durch Fleischwolf drehen

A, átpréselni

B, összenyomni

C, húsdarálón darálni

7. Aufgabe Was bedeuten die Wörter?

Jelölje X-el a helyes választ!

1. blanchieren

A, sűríteni

B, átszűrni

C, hirtelen főzni vagy sütni

2. garen

A, mérni

B, keverni

C, főzni

3. erhitzen

A, pirítani

B, leszűrni

C, felhevíteni

4. aufrollen

A, feltekerni

B, kinyújtani

C, felvágni

5. überbacken

A, vékony csíkokra vágni

B, átsütni

C, pirítani

8. Aufgabe Suchen Sie die Paare!

Keresse meg a német szavak magyar megfelelőjét!

1. bestreuen

2. überbacken

3. abschmecken

4. vorheizen

5. ziehen lassen

6. andünsten

7. pürieren

8. servieren

9. aufrollen

10. salzen

a, sózni b, pürésíteni c, feltekerni d, megpárolni e, állni hagyni f, tálalni g, átsütni h, előmelegíteni i, ízesíteni j, megszórni

9. Aufgabe Ergänzen Sie den Text!

Egészítse ki a mondatokat!

Hähnchenfleischund..... im Öl-Butter-Gemisch scharf Dann im Backofen auf dem Rost (Backblech untergelegt) bei 160° auf der 2. Schiene von unten 20 Minuten Gelbe Paprika mit Zwiebel, Knoblauch und 1 prise Anis im Bratfett Geflügelfond, 10 Minuten, Dann erst die roten Paprikawürfel, noch einmal einige Minuten ziehen Gehackten Kerbel oder Petersilieund zu den hähnchenbrustfilet Dazu kann man noch Reis.

10. Aufgabe Suchen Sie die Paare!

Párosítsa össze a konyhai műveleteket a receptekkel!

1. Tsatsiki:

2. Tiramisu:

A, raspeln

B, schälen

C, aufschtreuchen

D, trennen

E, zerdrücken

F, stehen lassen

G, unterrühren

H, reiben

1. _____
2. _____

11. Aufgabe Ergänzen Sie die Ausdrücke!

Egészítse ki a kifejezéseket!

- schälen
- aufstreichen
- reiben
- durchziehen lassen
- abgiessen

MEGOLDÁSOK

1. Aufgaben

schälen	hámozni
einrühren	belekeverni
würzen	fűszerezni
putzen	tisztítani
erkalten lassen	hűlni hagyni
einrollen	betekerni
durchbraten	átsütni
bestreuen	megszórni
backen	sütni
zugeben	hozzáadni

2. Aufgabe

1. Apfel, Kartoffel, Gurke, Birne, Kohlrabi, 2. Fleisch, Kuchen, Teig, 3. Kartoffel, Karotte, Petersilie, Fleisch 4. mit der Petersilie, mit dem Käse, mit dem Salz, mit dem Pfeffer, 5. Mehl, Schinken, Ei, saure Sahne, Zwiebel

3. Aufgabe

1. pirítani, 2. megszórni, 3. hozzáönteni, 4. hozzáadni, 5. vágni, 6. készre főzni, 7. kivenni, 8. átszűrni, 9. sütni, 10. összekeverni, 11. tölteni, 12. feltekerni, 13. lefektetni, 14. felmelegíteni, 15. meglocsolni, 16. tálalni

4. Aufgabe

1. das Brötchen einweichen- zsemlet beáztatni
2. Pilze halbieren- gombát megfelezni
3. Häutchen und Sehnen entfernen- bőrt és inakat eltávolítani
4. Leber pürieren- májat pürésíteni
5. Zwiebel oder Tomate schälen- hagymát vagy paradicsomot meghámozni

5. Aufgabe

Kakukktójasok: kis csíkokra vágni, elősütni, pirítani,

6. Aufgabe

1. B, 2. B, 3. C, 4. B, 5. C

7. Aufgabe

1. C, 2. C, 3. C, 4. A, 5. B,

8 Aufgabe

1-j, 2-g, 3-i, 4.h, 5-e, 6-d, 7-b, 8-f, 9-c, 10-a,

9. Aufgabe

Hähnchenfleisch salzen, pfeffern und im Öl-Butter-Gemisch scharf anbraten. Dann im Backofen auf dem Rost (Backblech untergelegt) bei 160° auf der 2. Schiene von unten 20 Minuten garen. Gelbe Paprika mit Zwiebel, Knoblauch und 1 prise Anis im Bratfett andünsten, Geflügelfond angiessen, 10 Minuten kochen, pürieren. Dann erst die roten Paprikawürfel zugeben, noch einmal einige Minuten ziehen lassen. Gehackten Kerbel oder Petersilie zugeben und zu den hähnchenbrustfilet servieren. Dazu kann man noch Reis geben.

10. Aufgabe

1. A,B,E,F,H 2.C,D,F,G,

11. Aufgabe

die Gurkre schälen

den Kakao aufstreichen

die Knoblauchzehe reiben

im Kühlschrank durchziehen lassen

den Gurkensaft abgiessen

IRODALOMJEGYZÉK

FELHASZNÁLT IRODALOM

- Lőrincz Zsolt: Német nyelv az idegenforgalomban
- Bencze Ákosné- Fischerné Jilek Zsuzsanna: Deutsch in der Gastronomie
- [www. google. hu /Rezepte/](http://www.google.hu/Rezepte/)

AJÁNLOTT IRODALOM

- Lőrincz Zsolt: Német nyelv az idegenforgalomban

MUNKANYAG

A(z) 1465-06 modul n75-ös 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