



Fachwörter-Quiz

Köchin bzw. Koch

Gruppenarbeit

Finden Sie anhand der Definition den richtigen fachspezifischen Begriff Ihres Berufes. Welche Gruppe findet die Fachwörter am schnellsten?

01. Vorbereitung aller Zutaten, Geräte und Arbeitsflächen vor dem Kochen;
Grundprinzip professioneller Küchen.

02. Kurzzeitiges Garen in heißem Wasser und anschließendes Abschrecken in
Eiswasser, um Farbe und Biss zu erhalten.

03. Einkochen einer Flüssigkeit, um Geschmack zu konzentrieren und Konsistenz
zu verdicken.

04. Aromatische Grundbrühe aus Knochen, Fleisch, Gemüse oder Fisch; Basis für
Saucen und Suppen.

05. Kurzes, scharfes Anbraten kleiner Stücke bei hoher Hitze unter häufigem
Schwenken.

06. Sehr fein gewürfeltes Gemüse (1–2 mm), oft für Garnituren oder feine Saucen.

07. Ablösen von Bratrückständen im Topf oder in der Pfanne durch Zugabe von
Flüssigkeit (z. B. Wein).



08. Umhüllen von Lebensmitteln mit Mehl, Ei und Bröseln, um eine knusprige Kruste zu erzeugen.

09. Vakuumiertes Garen bei exakt kontrollierter Niedrigtemperatur für perfekte Konsistenz.

10. Verbindung zweier nicht mischbarer Flüssigkeiten (z. B. Öl und Wasser), wie bei Mayonnaise oder Vinaigrette.
