


| | | |
|-----------------------|--|---|
| Gastgewebe 19 GW 1 | 1.1 Arbeiten in der Küche 1.1.3 Bestandteile der Lebensmittel |  Staatliches Berufsbildungszentrum Suhl/Zella-Mehlis |
| LF 1.1.3 | | |
| K.Schinke | | |

Thema 1 "Küchentechnische Eigenschaften von Fetten" (30.03./01.04.2020)

Arbeitsmaterial: LB „Die Lehrküche“ S. 10 ff
Arbeitsheft „Gastronomie“ Grundstufe S. 28

Arbeitsumfang: 90 min

Abgabe bis: 11.05.2020

Kontrolle: im Unterricht

Aufgabenstellung

Erarbeite mit Hilfe des Lehrbuches die küchentechnischen Eigenschaften von Fetten und ergänze das Arbeitsblatt S. 28!

Thema 2 „Vorkommen, Einteilung, Aufbau von Fetten“ (01.04.2020)

Arbeitsmaterial: LB „Die Lehrküche“ S. 8 ff
Arbeitsheft „Gastronomie“ Grundstufe S. 26

Arbeitsumfang: 45 min

Abgabe bis: 11.05.2020

Kontrolle: im Unterricht

Aufgabenstellung

Löse die Aufgaben auf o.g. Arbeitsblatt im Arbeitsheft!