



Arbeitsblätter zum Ausdrucken von [sofatutor.com](https://www.sofatutor.com)

Lebensmittel – Vielfältig und weltweit unterschiedlich



- 1 **Gib die traditionellen Methoden der Zubereitung für Fleisch und Gemüse an.**
- 2 Stelle die unterschiedliche Nutzung von Grundnahrungsmitteln in der Welt dar.
- 3 Benenne Kräuter, die oft bei der Speisenzubereitung verwendet werden.
- 4 Bestimme, aus welchen Regionen bestimmte Speisen stammen.
- 5 Ordne den Gewürzen die Pflanzenteile zu, aus denen sie gewonnen werden.
- 6 Arbeite heraus, welche Tiere weltweit für die Ernährung genutzt werden und welche Probleme auftreten.
- + mit vielen Tipps, Lösungsschlüsseln und Lösungswegen zu allen Aufgaben



Das komplette Paket, **inkl. aller Aufgaben, Tipps, Lösungen und Lösungswege** gibt es für alle Abonnenten von [sofatutor.com](https://www.sofatutor.com)

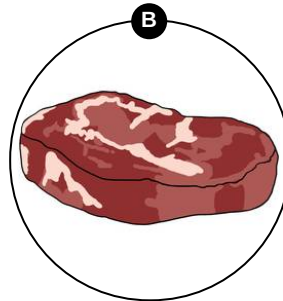
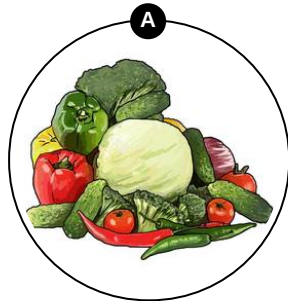


Gib die traditionellen Methoden der Zubereitung für Fleisch und Gemüse an.

Ordne die Begriffe zu den richtigen Zentralelementen.

Es gibt viele unterschiedliche Zubereitungsarten für Fleisch und Gemüse. Hier sind die üblichsten Arten der Zubereitung gefragt.

| | | | |
|----------------------|------------------|-------------------|-----------------|
| dünsten 1 | kochen 2 | schmoren 3 | braten 4 |
| blanchieren 5 | grillen 6 | | |





Unsere Tipps für die Aufgaben

1
von 6

Gib die traditionellen Methoden der Zubereitung für Fleisch und Gemüse an.

1. Tipp

Blanchieren bedeutet soviel wie überbrühen. Lebensmittel werden nur kurz in heißes Wasser getaucht.



Lösungen und Lösungswege für die Aufgaben

1
von 6

Gib die traditionellen Methoden der Zubereitung für Fleisch und Gemüse an.

Lösungsschlüssel: A: 1, 2, 5 // B: 3, 4, 6

Um Fleisch weich und bekömmlich zu machen, wird es geschmort, gebraten oder gegrillt. Dabei sollte man vor allem bei Geflügel- und Schweinefleisch darauf achten, dass es lange genug erhitzt wird, um mögliche Krankheitserreger abzutöten.

Gemüse kann gekocht, gedünstet oder blanchiert werden. Dünsten oder Blanchieren ist zu bevorzugen, da Gemüse dabei nur kurz erhitzt und damit vitaminschonend zubereitet wird.