

Liebe Köche der Kö 17,

bitte nehmt euch die Zeit und arbeitet 1. Das Thema „Süßspeisen“ selbständig aus und macht 2. Prüfungsvorbereitung.

1. Süßspeisen (Die Lehrküche S. 527ff.)

- Einteilung in kalte und warme Süßspeisen
- Grundrezepturen, Vorbereitung und Zubereitung der angegebenen Süßspeisen
- Warme und kalte Soßen zur Abrundung von Süßspeisen
- Hygiene bei Herstellung und Aufbewahrung von Süßspeisen

Das sind die Überschriften, zu denen ihr euch bitte Hefteinträge herstellt. Gleichzeitig solltet ihr die Möglichkeit nutzen, im Betrieb oder zuhause was auszuprobieren.

2. Prüfungsvorbereitung

- Fachrechnen: www.anhut.de (links „Berufsausbildung“ anklicken, dann Köche (KO)- Berufsbezogenes Fachrechnen – hier findet ihr Aufgaben mit Lösungsweg, diese bitte bearbeiten!

- Folgende Aufgabe lösen und beim nächsten Unterricht dabei haben:

Aus folgenden Zutaten stellen Sie ein dunkles Schokoladenmus her:

Dunkle Kuvertüre, Ei und/oder Eigelb, Zucker, geeignete Spirituose, geschlagene Sahne

Beschreiben Sie die Herstellung! (5 Punkte)