

So kannst du dich optimal auf die Prüfung im Fach Soziales vorbereiten:

Arbeitsauftrag 3

Heute dreht sich alles um das Thema Garnieren und verzieren!

Vorab ein paar grundlegende Regeln:

- Wähle immer passendes Serviergeschirr (Größe, Art, Material...)
 - o Suppe in eine Suppenterrine oder Porzellanschüssel
 - o Fleisch auf Platten mit Sauciere
 - o Nachtisch in eine Glasschale oder Portionsgläser
- Halte die Ränder sauber
 - o Falls doch etwas daneben geht mit Küchenrolle entfernen
- Lege passendes Vorlegebesteck dazu

Garnieren und Verzieren von Speisen:

Informiere dich im Internet über verschiedene Möglichkeiten, Speisen zu garnieren.

z.B. auf  findest du zahlreiche Videos mit Vorschlägen und Möglichkeiten.

Aufgabe:

Erstelle ein Arbeitsblatt (Word) im Querformat und füge folgende Tabelle ein.

Fülle die Tabelle mit Beispielen deiner Wahl für passende Garnierungen.

| | Zucchinicremesuppe | Wiener Schnitzel | Kartoffelsalat | Bayerisch Creme |
|----------------|---|------------------|----------------|-----------------|
| Geschirr | Suppenterrine | | | |
| Vorlegebesteck | Suppenkelle | | | |
| Garnierung |  Geröstete Croutons, Sahne | | | |

Überlege dir einen aussagekräftigen Merksatz für das Blatt und schreibe ihn unter die Tabelle.

Nach wie vor gilt:

Die beste Vorbereitung auf eine praktische Prüfung ist **Praxis – koche so viel du kannst, egal was und schicke mir Bilder von deinen Ergebnissen.**

Falls du Fragen hast, kannst du dich wie immer gerne über folgende Emailadresse an mich wenden:

frauseeland@gmail.com

Viel Spaß bei der Aufgabe und bleib gesund!