

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!