

LF 2.1: Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen Original	Name:
Klassenarbeit: Kartoffelzubereitungen/-speisen	Klasse:

1. Kreuzen Sie an, ob für die aufgeführten Kartoffelspeisen rohe oder gekochte Kartoffeln als Zutat verwendet werden. (4)

Beispiel	Rohe Kartoffeln	Gekochte Kartoffeln
Berner Rösti		
Brühkartoffeln		
Folienkartoffeln		
Kartoffelgratin		
Kartoffelkroketten		
Kartoffelpüree		
Pellkartoffeln		
Streichholzkartoffeln		

2. Bringen Sie die Arbeitsschritte für Brühkartoffeln in die richtige Reihenfolge! (5)

- 1 Kartoffelwürfel hinzugeben
- 2 Kräftige Fleischbrühe zugießen
- 3 Mit gehackter Petersilie bestreuen
- 4 Mit Salz und Pfeffer würzen
- 5 Würfel von Wurzelgemüse in Speiseöl glasig dünsten _____

3. Zu welchen Gerichten werden Brühkartoffeln gereicht? (2)

4. Erläutern Sie den Unterschied zwischen Bratkartoffeln und Lyoner Kartoffeln! (4)

5. Welche Kartoffelbeilage enthält Käse als Bestandteil? (1)

--

6. Wozu werden Kartoffelnester verwendet und wie heißt das dazu benötigte Küchengerät (Handwerkzeug)? (3)

7. Kreuzen Sie die Schnittform an! (3)

Beispiel	Feine Schnittform	Grobe Schnittform
Frittierte Kartoffelstäbe		
Kartoffelscheiben		
Mignon-Kartoffeln		
Stäbchenkartoffeln		
Strohkartoffeln		
Waffelkartoffeln		

8. Nennen Sie Beispiele für Kartoffelzubereitungen aus Krokettenmasse (1) und aus Krokettenmasse und einer Brandmasse (2). (6)

(1)
(2)

9. Kreuzen Sie Kartoffelbeilagen an, die leicht/gut verdaulich sind. (3)

- | | |
|--------------------|------------------|
| 1 Kartoffelpüree | 4 Röstkartoffeln |
| 2 Waffelkartoffeln | 5 Salzkartoffeln |
| 3 Pommes frites | 6 Pellkartoffeln |

10. Ordnen Sie zu! (8)

- | | |
|-----------------------|-----------------------------|
| 1 Pommes chips | Mignonkartoffeln (...) |
| 2 Pommes pailles | Kartoffelstäbe (...) |
| 3 Pommes bataille | Streichholzkartoffeln (...) |
| 4 Pommes mignonnettes | Kartoffelscheiben (...) |
| 5 Pommes frites | Waffelkartoffeln (...) |
| 6 Pommes allumettes | Stäbchenkartoffeln (...) |
| 7 Pommes gaufrettes | Kartoffelwürfel (...) |
| 8 Pommes pont-neuf | Strohkartoffeln (...) |

11. Warum ist beim Braten oder Frittieren auf das richtige Fett zu achten? (4)

Zusatz: In der Küche werden Kartoffeln sprachlich richtig als „Pommes de terre“ bezeichnet. Warum liest man jedoch häufig in der Speisekarte nur „Pommes“? (2)

Erreichte Punkte:
Punkte: 43 – 40 = 1, 39,5 – 35 = 2, 34,5 - 29= 3, 28,5 – 21,5 = 4, 21 - 13= 5, 12,5 – 0 = 6

LF 2.1: Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen Sprachsensible Version	Name:
Klassenarbeit: Kartoffelzubereitungen/-speisen	Klasse:

1. In der Tabelle stehen acht Kartoffelspeisen.

Kreuzen Sie **an**, ob rohe oder gekochte Kartoffeln als Zutat verwendet werden.

(4)

Kartoffelspeise	rohe Kartoffeln	gekochte Kartoffeln
Berner Rösti		
Brühkartoffeln		
Folienkartoffeln		
Kartoffelgratin		
Kartoffelkroketten		
Kartoffelpüree		
Pellkartoffeln		
Streichholzkartoffeln		

2. Sie sollen Brühkartoffeln anfertigen.

Nummerieren Sie die Arbeitsschritte in der richtigen Reihenfolge (1 – 5).

(5)

- () Kartoffelwürfel hinzugeben
- () Kräftige Gemüsebrühe zugießen
- () Mit gehackter Petersilie bestreuen
- () Mit Salz und Pfeffer würzen
- () Würfel von Wurzelgemüse in Speiseöl glasig dünsten

3. **Nennen** Sie zwei Gerichte, zu denen Brühkartoffeln gereicht werden.

(2)

4. **Erläutern** Sie den Unterschied zwischen Bratkartoffeln und Lyoner Kartoffeln!

(4)

5. **Nennen** Sie eine Kartoffelbeilage, die Käse als Bestandteil enthält! (1)

--

6. In Kochbüchern gibt es viele „Kartoffelnester“- Rezepte. (3)
 a) **Erklären** Sie, wozu Kartoffelnester verwendet werden.
 b) **Geben** Sie den Namen des benötigten Küchengerätes (Handwerkzeugs) **an**.

a)
b)

7. **Kreuzen** Sie die richtige Schnittform **an**. (3)

Beispiel	Feine Schnittform	Grobe Schnittform
Frittierte Kartoffelstäbe		
Kartoffelscheiben		
Mignon-Kartoffeln		
Stäbchenkartoffeln		
Strohkartoffeln		
Waffelkartoffeln		

8. **Nennen** Sie Beispiele für Kartoffelzubereitungen (6)
 a) aus Krokettenmasse und
 b) aus Krokettenmasse **und** einer Brandmasse.

a)
b)

9. **Kreuzen** Sie Kartoffelbeilagen **an**, die leicht bzw. gut verdaulich sind. (3)

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Kartoffelpüree | <input type="checkbox"/> Röstkartoffeln |
| <input type="checkbox"/> Waffelkartoffeln | <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln |
| <input type="checkbox"/> Pommes frites | <input type="checkbox"/> Pellkartoffeln |

10. **Ordnen** Sie 1 - 8 richtig zu. (8)
Sehen Sie sich dazu das **Beispiel 0** an.

- | | |
|-----------------------|---------------------------|
| 0 Pommes carrées | Mignonkartoffeln () |
| 1 Pommes chips | Kartoffelstäbe () |
| 2 Pommes pailles | Streichholzkartoffeln () |
| 3 Pommes bataille | Kartoffelscheiben () |
| 4 Pommes mignonnettes | Waffelkartoffeln () |
| 5 Pommes frites | Stäbchenkartoffeln () |
| 6 Pommes allumettes | Kartoffelwürfel () |
| 7 Pommes gaufrettes | Strohkartoffeln () |
| 8 Pommes pont-neuf | Würfelkartoffeln (0) |

11. Zum Braten oder Frittieren muss das richtige Fett verwendet werden.
Erklären Sie diese Notwendigkeit. (4)

Zusatzaufgabe, die freiwillig gelöst werden kann:

Kartoffeln heißen sprachlich richtig „Pommes de terre“. In der Speisekarte liest man jedoch häufig nur „Pommes“.

Erklären Sie diese Besonderheit. (2)

Erreichte Punkte:

43 - 40 P = 1, 39,5 - 35 P = 2, 34,5 - 29 P = 3, 28,5 - 21,5 P = 4, 21 - 13 P = 5, 12,5 - 0 P = 6