

Gruppe:

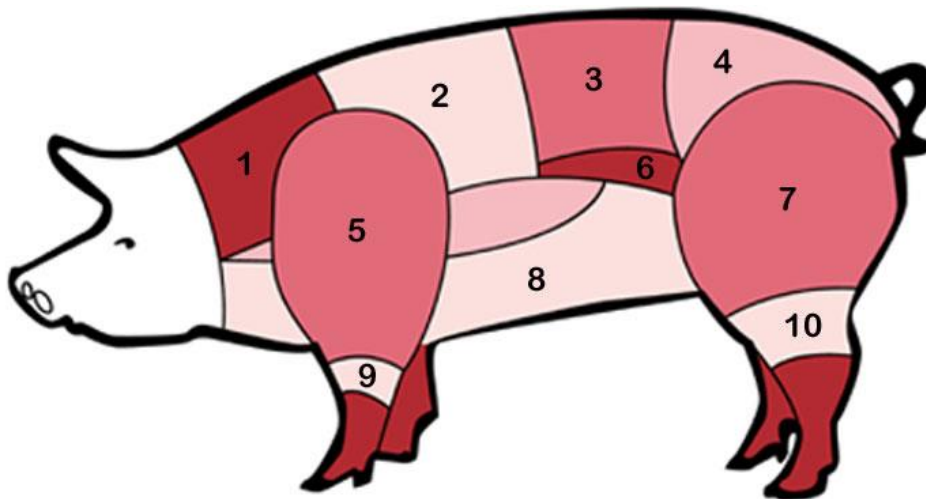
Station "Fleischteile Schwein"

max. 20 Punkte / _____

Zeit: 10 Minuten

- 1. Aufgabe:** Löst gemeinsam die nachfolgenden Aufgabenstellungen. Benennt die richtigen Fleischteile vom Schwein. (Pro richtiger Antwort bekommt ihr einen Punkt.)
- 2.**
- 3. Aufgabe:** Wissenscheck – Teile vom Schwein in der Küche. Welches Fleischteil wird für das jeweilige Gericht verwendet. (Pro richtiger Antwort bekommt ihr zwei Punkte.)

1. Beschriftung der Abbildung



1. S _____
2. l _____ K _____
3. k _____ K _____
4. S _____
5. S _____
6. _____
7. S _____
8. B _____
9. S _____
10. S _____

2. Wissencheck – Teile vom Schwein in der Küche

Aufgabe

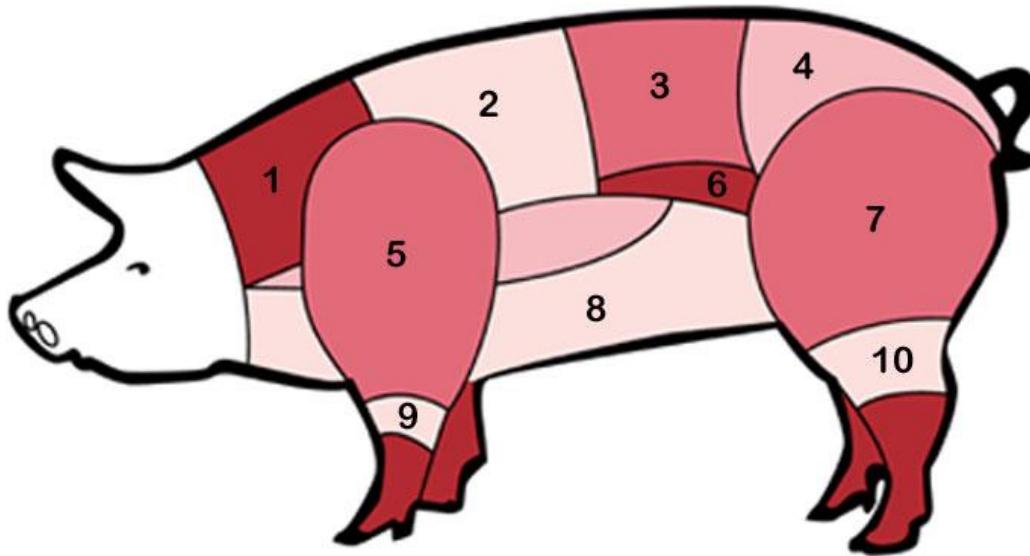
Mit welchem Teil vom Schwein wird das folgende Gericht zubereitet? (max. 10 Punkte/___)

Gulasch	Kümmelbraten mit Semmelfülle	Grillkotelett	Schweinemedallions	Wiener Schnitzel

Gesamtpunkte: _____

Unterschrift Jury: _____

LÖSUNG



1. Schopfbraten
2. langes Karree
3. kurzes Karree
4. Schlussbraten
5. Schulter
6. Filet oder Lungenbraten
7. Schlegel
8. Bauchfleisch
9. Stelze (vordere)
10. Stelze (hintere)

3. Wissencheck – Teile vom Schwein in der Küche

Aufgabe

Mit welchem Teil vom Schwein wird das folgende Gericht zubereitet? (max. 10 Punkte/___)

Gulasch	Kümmelbraten mit Semmelfülle	Grillkotelett	Schweinemedallions	Wiener Schnitzel
Schulter	Bauchfleisch	Karree (lang,kurz) (Schale,Schopf)	Lungenbraten	Schale (Nuss)

Gesamtpunkte: _____

Unterschrift Jury: _____