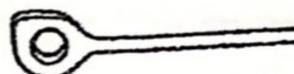
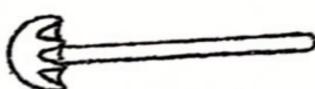
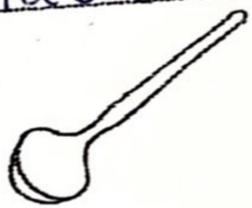
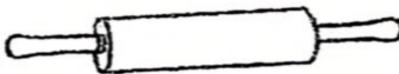


# Lösung

## Arbeitsgeräte in der Küche

			
1. <u>Soßenkelle</u>	2. <u>Kartoffelstampfer</u>	3. <u>Rührlöffel</u>	4. <u>Bratenwender</u>
			
5. <u>Schneebesen</u>	6. <u>Bratengabel</u>	7. <u>Quirl</u>	8. <u>Palette</u>
			
9. <u>Wiegemesser</u>	10. <u>Teigschaber</u>	11. <u>Sieb</u>	12. <u>Suppenkelle</u>
			
13. <u>Buntmesser</u>	14. <u>Eierschneider</u>	15. <u>Apfelentkerner</u>	16. <u>Fleischklopper</u>
			
17. <u>Knoblauchpresse</u>	18. <u>Schälmesser</u>	19. <u>Teigrolle</u>	20. <u>Gemüse-</u> <u>messer</u>
			
21. <u>Durchschlag</u>	22. <u>Sparschäler mit</u> <u>beweg. Klinge</u>	23. <u>Schaumlöffel</u>	24. <u>Sparschäler</u> <u>mit fester Klinge</u>

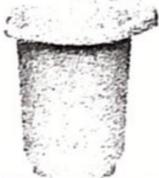
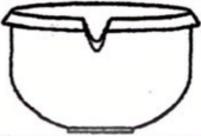
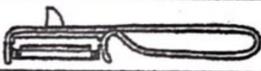
Ordne die folgenden Begriffe den Gegenständen richtig zu.

- Sieb
- Durchschlag
- Wiegemesser
- Quirl
- Schaumlöffel
- ~~Fleischklopper~~
- ~~Rührlöffel~~
- ~~Knoblauchpresse~~

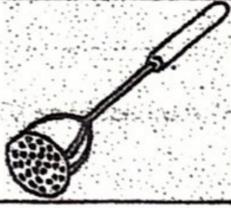
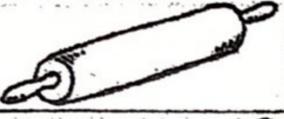
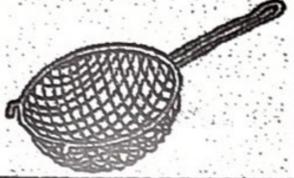
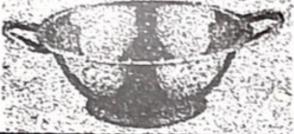
- ~~Bratengabel~~
- ~~Soßenkelle~~
- ~~Suppenkelle~~
- ~~Schneebesen~~
- ~~Bratenwender~~
- ~~Palette~~
- ~~Schälmesser~~
- ~~Teigrolle~~

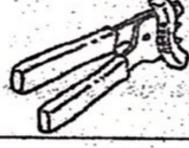
- ~~Sparschäler mit beweglicher Klinge~~
- ~~Gemüsemesser~~
- ~~Buntmesser~~
- ~~Teigschaber~~
- ~~Eierschneider~~
- ~~Apfelentkerner~~
- ~~Sparschäler mit fester Klinge~~
- ~~Kartoffelstampfer~~

# Lösung

Arbeitsgeräte		
Name	Abbildung	Verwendungszweck
Teigschaber		Zum gleichmäßigen Verteilen von Teig und anderen zähflüssigen Massen sowie zum restlosen Auskratzen der Rührschüssel.
Rührlöffel mit Loch		Zum Umrühren. Das Loch in der Mitte dient dem leichten Vermischen, Unterheben und Rühren von Zutaten.
Rührlöffel		Zum Umrühren.
Gabel		Zum Essen und Vermengen/ Aufschlagen von Zutaten.
Schneebeesen		Zum schaumig Schlagen oder Vermengen von flüssigen oder halbflüssigen Zutaten.
Handrührgerät		Zum schaumig Schlagen oder Vermengen von flüssigen oder halbflüssigen Zutaten. Zum Aufschlagen von Sahne.
Topf mit Deckel		Zum Garen von Speisen wie z.B. Kartoffeln.
Metallschüsseln		Zum Aufbewahren verschiedener Lebensmittel sowie als Abfallschüssel geeignet.
Rührbecher		Behälter zum Schlagen von Sahne und zum Zubereiten kleinerer Mengen.
Rührschüssel		Behälter zum Vermengen und Zubereiten größerer Mengen.
Wiegemesser		Zum Zerkleinern von Kräutern in feinste Stücke.
Apfelentkerner		Zum Entfernen nicht essbarer Bestandteile (Stängel und Kern) eines Apfels.
Sparschäler		Zum dünnen und gleichmäßigen Schälen (Möhre, Apfel, Kartoffeln, ...)
Zitronenpresse		Zum Auspressen von Zitronen und Limetten.
Standreibe		Zum Raspeln, Reiben oder Hobeln von Lebensmitteln.

# Lösung

<b>Fleischklopfer</b>		Zum Flachklopfen von Fleischscheiben wie z. B. Schnitzel
<b>Kartoffelstampfer</b>		Zum Zerquetschen von weich gekochten Kartoffeln, anderen Gemüsen oder Obst.
<b>Teigrolle</b>		Zum gleichmäßigem Ausrollen von Teig.
<b>Sieb</b>		Zum Trennen fester Bestandteile, die in einer Flüssigkeit schwimmen.
<b>Durchschlag</b>		Zum Abtropfen verschiedener Lebensmittel wie z.B. Salat.
<b>Pfannenwender</b>		Zum Wenden von Gargut in der Pfanne.
<b>Schere</b>		Zum Zertrennen oder Einschneiden verschiedener Materialien.

<b>Esslöffel (groß)</b>		Zum Abschmecken/ Essen von Speisen.
<b>Dosenöffner</b>		Zum Öffnen von Dosen.
<b>Suppenkelle</b>		Zum Ein-, Um- und Auffüllen von Flüssigkeiten wie z.B. Suppe.
<b>Schaumlöffel</b>		Zum Entnehmen fester Bestandteile aus dem Topf mit Wasser, z. B. Klöße, Spätzle, ...
<b>Waage</b>		Zum Abwiegen großer Mengen.
<b>Messbecher</b>		Zum Abmessen von Flüssigkeiten, Mehl und Zucker.
<b>Schneidebrett</b>		Brett als Unterlage beim Schneiden von Lebensmitteln.
<b>Teelöffel (klein)</b>		Zum Abschmecken/ Essen von Speisen.
<b>Pfanne</b>		Zum Braten von Speisen wie z.B. Fleisch.

# Lösungen Küchenhelfer

K	O	C	H	L	Ö	F	F	E	L	M	D	R	R	S
										E	O	E	A	C
										S	S	I	S	H
										S	E	B	P	N
	T	E	I	G	R	Ä	D	C	H	E	N	E	E	E
				P	R	E	S	S	E	R	Ö		L	I
S	P	A	R	S	C	H	Ä	L	E	R	F			D
M	E	S	S	E	R	S	C	H	Ä	R	F	E	R	E
Ü											N		M	B
H					S	C	H	Ü	S	S	E	L	I	R
L						H	O	B	E	L	R		X	E
E		W	I	E	G	E	M	E	S	S	E	R	E	T
				E	I	E	R	T	E	I	L	E	R	T
			T	E	I	G	S	C	H	A	B	E	R	
			S	C	H	N	E	E	B	E	S	E	N	