

INFOTEXT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Einkauf

Der Lebensmitteleinkauf ist die Beschaffung von Lebensmitteln gegen Geld.

Tipps zum Einkauf von Lebensmitteln

- Einwandfreie, möglichst frische Ware einkaufen.
- Bei verpackten Lebensmitteln auf das Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum achten.
- Leicht verderbliche Lebensmittel (z. B. Milch, Hackfleisch) nur bedarfsgerecht in kleinen Mengen einkaufen.
- Tiefgefrorene Lebensmittel und Speiseeis erst am Ende des Einkaufs aus dem Gefriergerät entnehmen und in geeigneten Kühltaschen transportieren (keine Unterbrechung der Kühlkette!)
- Leicht verderbliche Lebensmittel zügig und kühl nach Hause transportieren.



Verarbeitung

Das Verarbeiten ist das Herstellen eines neuen Erzeugnisses unter Verwendung eines oder mehrerer Stoffe, z. B. die Verarbeitung von Mehl, Milch, Butter oder Margarine und Eiern zu Kuchen. Die Verarbeitung ist durch die Zusammenfügung verschiedener Bestandteile zu einem neuen Erzeugnis gekennzeichnet (Lips 1993, S. 63).

ARBEITSBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Fertigt ein Prozessablauf-Schema für die Zubereitung eines Milchmischgetränkes an.

Dazu sollte sich 1 Person bereiterklären, alle Arbeitsvorgänge aufzuschreiben und 1 Person sollte sich bereit erklären das Rezept für 15 Personen zuzubereiten.



Seht euch dazu das Rezept (den Verarbeitungsprozess) mit Zutaten und Zubereitung an und bereitet es zu.

Rezept: Milchmischgetränk mit Bananen (Zubereitung für 15 Pers.)

<u>Zutaten:</u>			<u>Zubereitung:</u>	<u>Arbeitsgeräte:</u>
<u>Lebensmittel</u>	<u>Rezept</u> (4 Pers.)	<u>Rezept</u> (15 Pers.)		
Banane	2 St.	5 St.	zerdrücken	1 Abfallschüssel 1 Teller zum Ablegen der Arbeitsgeräte, Teelöffel zum Abschmecken
Zitronensaft	wenig	0,5 - 1 El	über das Bananenpüree geben (verhindert das Braunwerden)	
Milch 3,5 % Fett	1/2 l	1,5 l	Bananenpüree in eine Schüssel geben hinzugeben und alles vermischen	1 Schüssel, 1 Messbecher, 1 Schneebesen
Zucker	ca. 1 El	ca. 1,5 El	nach Geschmack unter-rühren	1 Esslöffel
			Mischgetränk gekühlt ser-vieren.	Karaffe, Gläser

ARBEITSBLATT FÜR SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Seht euch die Checkliste an und überprüft damit die Lehrküche.

Prüfer: _____ Datum: _____



Checkliste zur Überprüfung allgemeiner hygienischer Vorschriften für: das Produkt Lebensmittel in der Lehrküche

	Bewertung			Bemerkungen
	ja	nein	mit Einschränkungen	
1 Lagerung von äußerlich verschmutzten Lebensmitteln im Vorratsbereich				
2 Abdeckung von Lebensmitteln				
3 Beachten der Haltbarkeitsdaten der Lebensmittel				
4 Kontrolle von Trockenvorräten und Gewürzen auf Schädlingsbefall				
5 Entfernung der Essensreste (Lebensmittelabfälle) aus dem Produktionsbereich				

Bertling 1999, S. 26

Hinweise:

- **Alle Lebensmittel, die bereits an die Essensteilnehmer ausgegeben wurden, dürfen nicht mehr in die Küche zur weiteren Verwendung zurückgegeben werden!**
- **Die Lagerung von Lebensmittelresten sollte in der Lehrküche nicht stattfinden!**

Seht euch die notierten Arbeitsvorgänge (für die Zubereitung eines Milchmischgetränk mit Bananen) nochmals an. Überlegt, welche kritischen Hygienepunkte die Zubereitung bergen kann.