

Inhaltsverzeichnis

1. Vorüberlegungen	4
1.1 Aufbau des Buches	4
1.2 Einsatz im Unterricht – Zeitpunkt des Einsatzes	4
1.3 Einsatz im Unterricht – Tipps und Überlegungen	5
2. Fächerübergreifende Kompetenzschulung	6
3. Hygiene und Umwelt	7
3.1 Kompetenzen	7
3.2 Kompetenzorientierte Arbeitsblätter	8
4. Arbeitstechniken und Arbeitsgeräte	14
4.1 Kompetenzen	14
4.2 Kompetenzorientierte Arbeitsblätter	15
5. Einsatz von Geräten	34
5.1 Kompetenzen	34
5.2 Kompetenzorientierte Arbeitsblätter	35
6. Grundrezepte und Garmachungsarten	45
6.1 Kompetenzen	45
6.2 Kompetenzorientierte Arbeitsblätter	46
7. Ernährung und Lebensmittelkunde	65
7.1 Kompetenzen	65
7.2 Kompetenzorientierte Arbeitsblätter	66
8. Lösungsvorschläge für die Arbeitsblätter	90

Rezeptverzeichnis

Apfelfüllung (Blätterteig)	60	Muffins (Rührteig)	59
Apfelschnee	37	Müslikugeln	66
Bananen-Blaubeer-Quark	85	Nougatplätzchen (Mürbteig)	61
Bananenquark	37	Nudeln	51
Bananenshake	47	Nussschnecken (Quark-Öl-Teig)	62
Bunte Butterplätzchen (Mürbteig)	61	Osterhasen (Quark-Öl-Teig)	62
Gemüse (gekocht)	51	Paprikaschnitzel in Tomatensoße	54
Geschnetzeltes mit		Pizzafüllung (Blätterteig)	60
Champignon-Sahne-Soße	54	Reis (gedünstet)	56
Himbeer-Joghurt-Speise	85	Reis (gekocht)	51
Hörnchen (Blätterteig)	60	Rührmasse (Grundrezept)	59
Joghurtspeise mit Erdbeeren/Himbeeren	37	Schokoladencreme	85
Kuchen (Rührteig)	59	Spinat-Schafskäse-Füllung (Blätterteig)	60
Lauchquiche (Quark-Öl-Teig)	62	Strudel	60
Marillenringe (Mürbteig)	61	Windrad (Blätterteig)	60