

Fach: FK	Thema: Garverfahren VI		LOS!
Datum:	Name:	Klasse:	Blatt-Nr.:

Garverfahren VI

10. Frittieren

5 Eine Fritteuse mit Fett befüllen, bei etwa 80°C schmelzen und auf 140°C bis 190°C erhitzen.

Das LM im Drahtkorb ins heiße Fett tauchen bis es goldgelb ist.

Anschließend abtropfen lassen.

Fett fachgerecht entsorgen.

10 **Frittieren** eignet sich für Kartoffel und Fleischstücke, Gemüse im Teigmantel, herzhaftes und süßes Gebäckstücke.

Frittieren ist garen in heißem Fett.

15 11. Backen

Das LM auf einem Blech, Rost oder in einer Form gemäß den Angaben im Rezept in einem Ofen backen.

Backen eignet sich für Brot, Kuchen, Aufläufe und Pizza.

20 **Backen ist garen in trockener Wärme im Backofen.**