

Fach:  NZ	Thema: Nach  <b>Garverfahren</b>		<b>LOS!</b>
Datum:	Name:	Klasse :	Blatt-Nr.:

Garverfahren	Definition	Temperatur	Gerichte
Kochen	Kochen ist garen in feuchter Wärme	100°C	Suppen, Eintöpfe, Nudeln
Garziehen			

Aufgabe: 1. Lest die 5 Arbeitsblätter über garverfahren gründlich durch.  
 2. Markiert wichtige Stellen mit dem Textmarker.  
 3. Überträgt die Garverfahren in eine Tabelle. (Siehe oben). Beschreibt jedes Garverfahren so wie es am Beispiel Kochen schon in der Tabelle steht.

5  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
0