



EINFRIEREN



1. Erkläre die folgenden Ausdrücke:

- a) Blanchieren
- b) Gefrierbrand
- c) Schockfrost

2. Welche Behälter kann man zum Einfrieren von Lebensmitteln verwenden?

3. Welche wesentlichen Dinge muss man beachten, wenn man Obst oder Gemüse zum Einfrieren auswählt?

4. Wie taut man gefrorenes Gemüse für die Zubereitung auf? Wie taut man gefrorenes Obst für die Zubereitung auf?

5. Friere 2 Gemüsesorten ein (Mais und eine Sorte deiner Wahl), dann bereite sie zu und serviere eine Kostprobe.

6. Schockgefriere eine Gemüsesorte so, dass sie leicht zu entnehmen ist.

7. Warum soll zum Einfrieren bestimmtes Gemüse nicht gesalzen werden?

8. Friere ein paar Pfirsiche in verdünntem Sirup ein und ein paar in Orangen- oder Ananassaft.

9. Warum gibt man Ascorbinsäure an den Sirup, aber nicht an den Fruchtsaft? Warum verwendet man beim Einfrieren von Pfirsichen Ascorbinsäure?

10. Friere eine Beerensorte, ohne Zugabe von Süßungsmitteln, ein.

11. Bereite eine Sorte Gefrierarmelade zu.



P-HA-Einfrieren