



LEITFRAGEN SICH INFORMIEREN



Wie sieht das **fertige
Gericht/Gebäck** aus?



Welche **Eigenschaften**
haben die Lebensmittel?

Wie werden die
Lebensmittel verarbeitet?
Welche Garmethoden
werden angewendet?



Welche
Temperaturhinweise
sind zu berücksichtigen?

Was bedeuten die
Fachbegriffe?

Was bedeuten die
Abkürzungen?

Wie werden die
**Arbeitsutensilien und
Geräte** eingesetzt?

Für wie viele **Personen**
ist das Rezept
angegeben?

Für wie viele **Personen**
wird das Rezept
zubereitet?

Welche **Portionengrösse**
wird im Rezept
angegeben?

Für welche
Portionengrösse wird
das Rezept zubereitet?

Wie viel **Zeit** steht für
die Zubereitung zur
Verfügung?

Wie lange sind die **Gar-, Back-, Kühl-, Auskühl- und Ruhezeiten** bei Teigen?

Welche **hygienischen Aspekte** sind bei der Verarbeitung und bei der Zubereitung zu berücksichtigen?

Welche **Sicherheitsaspekte** sind bei der Verarbeitung und Zubereitung zu berücksichtigen?