

WELCHE GESTALTUNGS- MÖGLICHKEITEN HABE ICH BEI DER ZUBEREITUNG VON ESSEN?

Beurteilen

- B4** Vergleiche das Ergebnis (z. B. Gericht) und dein gewähltes Vorgehen mit der Planung. Dies nennt man auch «IST-SOLL-Vergleich». Dabei helfen dir folgende Fragen:

Gericht/Gebäck: _____

Beurteilen	Antworten
Entspricht das Ergebnis dem Rezept? <ul style="list-style-type: none"> • Sensorischer Gesamteindruck des Gerichts/Gebäcks 	
Woran erkenne ich eine vollständige und korrekte Ausführung des Rezeptes? <ul style="list-style-type: none"> • Optimal eingerichteter Arbeitsplatz • Einhaltung der Reihenfolge der Arbeitsschritte • Verwendung aller Zutaten • Korrekter Einsatz der Arbeitsutensilien • Korrekte Anwendung der Garmethode 	
Wo bin ich von der Zeit- und Arbeitsplanung abgewichen? <ul style="list-style-type: none"> • Längere/kürzere Vorbereitungszeit • Längere/kürzere Gar-, Back-, Kühl-, Gefrier-, Auskühl- und/oder Ruhezeiten 	
Warum bin ich von der Zeit- und Arbeitsplanung abgewichen? <p>Es wurde mehr Zeit für die Verarbeitung eingesetzt als geplant, zum Beispiel:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rüsten von unschönem Gemüse • Wahl von zu kleinen Ausstechformen für den Mailänderliteig • Lebensmittelwahl (Rhabarber statt Äpfel, Karotte statt Broccoli) 	