

IFSL ARRIVO Hospitality

Bereich Küche/Restaurant

Sprachlernziel: „Kann die genutzten Werkzeuge und Werkstoffe benennen und deren Nutzung fachlich und sprachlich korrekt beschreiben“

Autor: Lorenzo Manoja

Datum: 03.06.2021

Fotos von Chiara Tovaglieri (ARRIVO Hospitality) zu Unterrichtszwecken

Wortschatz: Zuarbeit von Chiara Tovaglieri und eigene Recherche

Fotokarten zu Werkzeug

Übungen zu Finalsätzen und zum Beschreiben von Gegenständen



Adjektive und Adverbien

haltbar
lang, länger
luftdicht

Nomen

Das Lebensmittel, die ---
Die Luft
Der Vakuumbbeutel, die ---
Der Vakuumierer, die ---
Die Verpackung, die Verpackungen

Nomen und Verben

Man kann mit dem Vakuumierer Lebensmittel einschweißen
...die Luft mit einem Vakuumbbeutel herausziehen
...Lebensmittel in einer luftdichten Verpackung länger haltbar machen

Man kann den Vakuumierer benutzen, um Lebensmittel einzuschweißen
...um die Luft mit einem Vakuumbbeutel herauszuziehen
...um Lebensmittel in einer luftdichten Verpackung länger haltbar zu machen



Adjektive und Adverbien

dünn
flach

Nomen

Das Fleisch
Das Plattiereisen, die ---
Das (Fleisch-)Stück,
die (Fleisch-)Stücke

Nomen und Verben

Man kann mit dem Plattiereisen Fleisch dünn machen

...Fleisch flach klopfen
...das Fleischstück zusammendrücken
...das Fleischstück flach klopfen

Man kann das Plattiereisen benutzen, um Fleisch dünn zu machen

... um Fleisch flach zu klopfen
...um das Fleischstück zusammenzudrücken
...um das Fleischstück flach zu klopfen



Adjektive und Adverbien Nomen

heiß
lang
offen

Die Feuerstelle, die –n
Der Griff, die Griffe
Der Grill, die Grills
Die Grillzange, die Grillzangen
Das Holz
Der Kunststoff, die Kunststoffe
Das Leder

Nomen und Verben

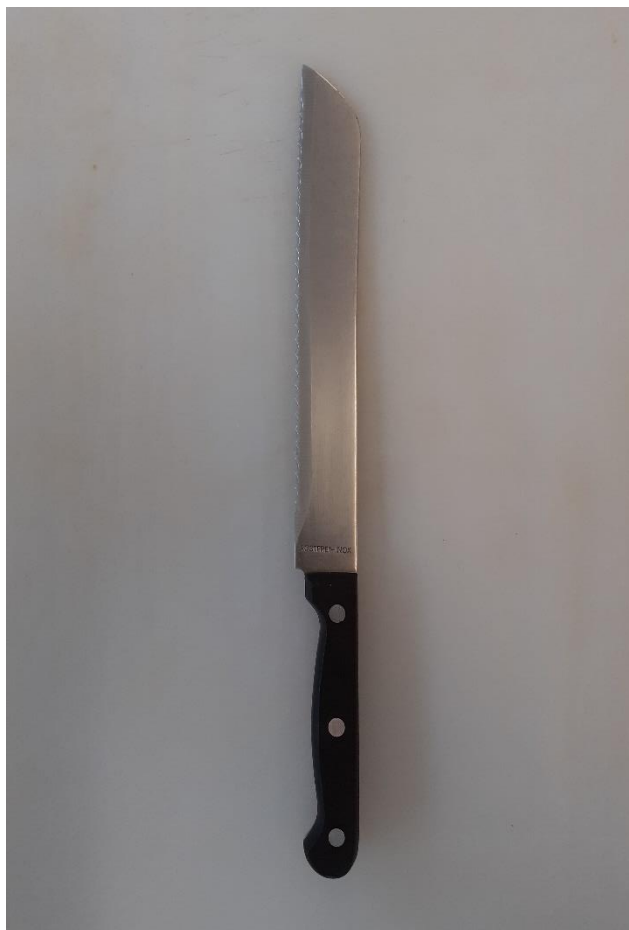
Man kann mit der Grillzange Essen auf den heißen Grill legen
...Essen wenden und aufnehmen

Man kann die Grillzange benutzen, um Essen auf den heißen Grill zu legen
...um Essen zu wenden und aufzunehmen

Man sollte die Grillzange benutzen, um sich an einem Holzkohle- oder Gasgrill oder über einer offenen Feuerstelle nicht zu verbrennen.

Man sollte eine Grillzange mit einem langen Griff benutzen

Der Griff aus Leder, Kunststoff oder Holz kann Hitze nicht weiterleiten
Der Griff ist aus Leder, Kunststoff oder Holz, damit man sich nicht verbrennt



Adjektive und Adverbien

dick
dünn
groß
klein
scharf
stumpf

Nomen

Das Brot, die Brote
Das Brotmesser, die Brotmesser Der Griff, die
Griffe
Die Scheibe, die Scheiben
Das Stück, die Stücke

Nomen und Verben

Man kann mit dem Brotmesser Brot schneiden
...das Brot in kleine / große Stücke schneiden
...das Brot in dicke / dünne Scheiben schneiden

Man kann das Brotmesser benutzen, um Brot zu schneiden
...um das Brot in kleine / große Stücke zu schneiden
...um das Brot in dicke / dünne Scheiben zu schneiden

Man sollte das Brotmesser am Griff halten
...das Brotmesser schärfen
...das Brotmesser nicht stumpf werden lassen



Adjektive und Adverbien

deftig
gleichzeitig
heiß
knusprig
süß

Nomen und Verben

Um den Ventilator ist ein
Ringheizkörper
Die Luft wird erhitzt und
in den Ofen gepustet
Man muss nicht vorheizen
Es gibt keine
Geschmacksübertragung

Man kann mit dem Heißluftofen
deftige und süße Speisen
gleichzeitig backen
...Blätterteig, Brandteig und
knusprige Mürbeteig-Böden backen
...Kekse und Plätzchen backen

...den H. benutzen, um deftige und
süße Speisen gleichzeitig zu backen
...um Blätterteig, ... zu backen

Nomen

Der Boden, die Böden
Der Blätterteig
Der Brandteig
Das Gerät, die Geräte
Der Geschmack, die Geschmäcker
Die Geschmacksübertragung, ---en
Der Heißluftofen, die Heißluftöfen
Der Keks, die Kekse
Der Konvektomat, die
Konvektomaten
Der Mürbeteig
Der Ofen, die Öfen
Das Plätzchen, die Plätzchen
Der Ringheizkörper, die ---
Die Speise, die Speisen
Der Ventilator, die Ventilatoren
Das Vorheizen
Die Wärme



Adjektive und Adverbien

groß
kurz
normal
viel

Nomen

Das Entleeren
Die Kippbratpfanne, die Kippbratpfannen
Der Kipper, die **Kipper (umgangssprachlich)**
 Die Menge, die Mengen
 Der Kippmechanismus
 Die Pfanne, die Pfannen
 Die Portion, die Portionen
 Die Zeit, die Zeiten
 Die Zubereitung

Nomen und Verben

Man kann mit der Kippbratpfanne große Mengen braten oder schmoren
 ...mit der Kippbratpfanne viele Portionen in kurzer Zeit zubereiten
 ...die Kippbratpfanne wie eine normale Pfanne benutzen

Man kann die Kippbratpfanne benutzen, um große Mengen zu braten
 ...um große Mengen zu schmoren
 ...um viele Portionen in kurzer Zeit zuzubereiten

Am Ende sollte man die K. durch einen Kippmechanismus entleeren
 Beim Entleeren hilft der Kippmechanismus



Adjektive und Adverbien

fein
flüssig
locker
schaumig

Nomen

Die Butter
Der Brei, die Breie
Die Creme, die Cremes
Das Dessert, die Desserts
Der Dip, die Dips
Das Ei, die Eier
Der Kunststoff, die ---e

Die Luft
Die Masse, die Massen
Das Metall, die Metalle
Der Schneebeesen, die ---
Die Soße, die Soßen
Die Süßspeise, die Süßspeisen
Die Zutat, die Zutaten

Nomen und Verben

Man kann mit dem Schneebeesen flüssige Zutaten schaumig aufschlagen

...flüssige Zutaten fein vermengen

...Eier schlagen

...Butter schaumig rühren

...Brei, Cremes, Desserts, Dips und Soßen zubereiten

...Luft einrühren, um eine lockere, schaumige Masse zu erhalten

Man kann den Schneebeesen benutzen, um flüssige Zutaten schaumig aufzuschlagen

...um flüssige Zutaten fein zu vermengen

...um Eier zu schlagen

...um Butter schaumig zu rühren

...um Brei, Cremes, Desserts, Dips und Soßen zuzubereiten



Adjektive und Adverbien

leicht
scharf
sicher
stumpf

Nomen

Der Griff, die Griffe
Das Messer, die ---
Der Wetzstahl, die Wetzstähle

Nomen und Verben

Man kann mit dem Wetzstahl Messer schärfen, wenn sie stumpf sind

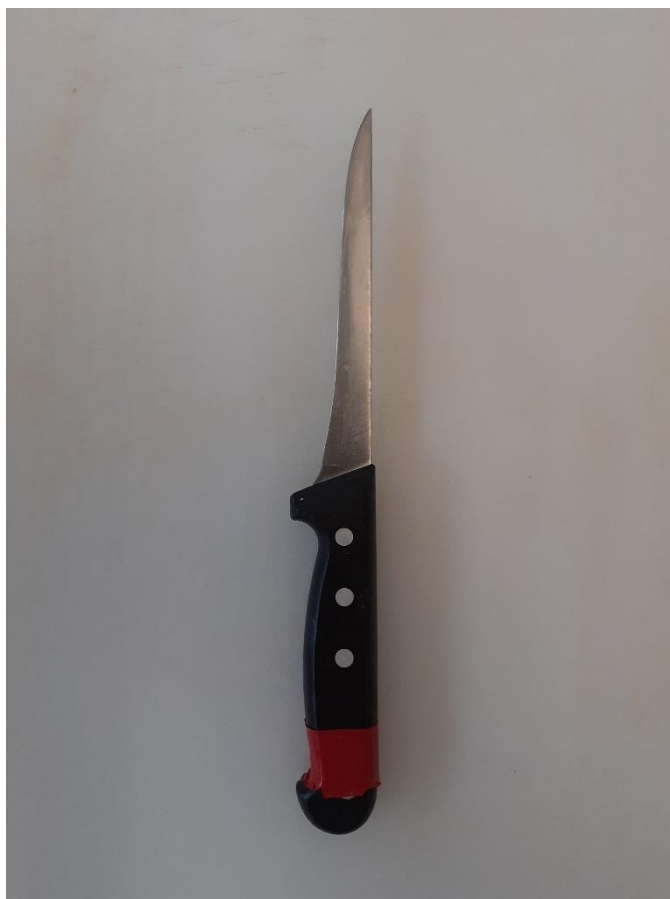
Man kann den Wetzstahl benutzen, um Messer zu schärfen

Mit einem stumpfen Messer rutscht man ab

Mit einem scharfen Messer schneidet man leichter

Ein scharfes Messer ist sicherer

Man kann den Wetzstahl benutzen, um leichter und sicherer zu schneiden



Adjektive und Adverbien

dünn
lang
scharf
stumpf

Nomen

Der Griff, die Griffe
Das Filet, die Filets
Das Filettermesser, die Filettermesser
Der Fisch, die Fische
Die Haut
Die Klinge, die Klingen
Das Messer, die Messer
Die Sehne, die Sehnen
Die Zubereitung

Nomen und Verben

Man kann mit dem Filettermesser den Fisch filetieren
...den Fisch zubereiten
...die Haut und Sehnen entfernen

Man kann das Filettermesser benutzen, um den Fisch zu filetieren
...um den Fisch zuzubereiten
...um die Haut und Sehnen zu entfernen

Das Filettermesser ist dünn, lang und scharf
Das Filettermesser sollte scharf bleiben
Das Filettermesser darf nicht stumpf werden



Adjektive und Adverbien

lang
scharf
stumpf

Nomen

Der Griff, die Griffe
Das Fleisch
Der Fisch, die Fische
Das Gemüse
Die Klinge, die Klingen
Das Küchenmesser, die Küchenmesser
Das Messer, die Messer
Die Spitze, die Spitzen
Die Zwiebel, die Zwiebeln

Nomen und Verben

Man kann mit dem Küchenmesser Fleisch, Fisch oder Gemüse schneiden
...mit der Spitze Zwiebeln würfeln
Man kann das Küchenmesser benutzen, um Fleisch, Fisch oder Gemüse zu schneiden
...die Spitze benutzen, um Zwiebeln zu würfeln

Das Küchenmesser hat eine lange Klinge
Das Küchenmesser sollte scharf bleiben
Das Küchenmesser darf nicht stumpf werden



Adjektive und Adverbien

fest
flüssig
heiß
trocken

Nomen

Das Abwaschen
Der Gebrauch, die Gebräuche
Der Griff, die Griffe
Der Holzlöffel, die Holzlöffel
Die Luft
Die Schublade, die Schubladen
Die Speise, die Speisen
Der Spülschwamm, die Spülschwämme
Der Topf, die Töpfe
Das Wasser

Nomen und Verben

Man kann mit dem Holzlöffel feste und flüssige Speisen im Topf umrühren
...den Holzlöffel benutzen, um feste und flüssige Speisen im Topf umzurühren

Man sollte den Holzlöffel gleich nach Gebrauch mit einem Spülschwamm in
heißem Wasser abwaschen
...den Holzlöffel nach dem Abwaschen nicht gleich in die Schublade legen
...den Holzlöffel an der Luft trocknen lassen
...den Holzlöffel in die Schublade legen, wenn er trocken ist



Adjektive und Adverbien

durchgebraten
heiß
lang
spritzend

Nomen

Das Bratenstück, die Bratenstücke
Der Edelstahl
Das Fett, die Fette
Das Fleisch
Die Fleischgabel, die Fleischgabeln
Der Fleischsaft, die Fleischsäfte
Der Griff, die Griffe
Der Kunststoff, die Kunststoffe
Die Küchengabel, die Küchengabeln
Das Metall, die Metalle
Die Zinke, die Zinken

Nomen und Verben

Man kann mit der Fleischgabel / Küchengabel Bratenstücke wenden
...sehen, ob Fleischsaft austritt
...sehen, ob das Fleisch schon durchgebraten ist

Man kann die Fleischgabel / Küchengabel benutzen, um Bratenstücke zu wenden
...um zu sehen, ob Fleischsaft austritt
...um zu sehen, ob das Fleisch schon durchgebraten ist

Man sollte eine F. / K. benutzen, um sich nicht durch heißes, spritzendes Fett zu verbrennen

Die Fleischgabel / Küchengabel hat einen langen Griff und zwei Zinken
Die Zinken bestehen aus Metall, meistens aus Edelstahl
Der Griff besteht aus Kunststoff



Adjektive und Adverbien

cremig
feinmaschig
fest
flüssig
grobmaschig
pulvrig

Nomen

Das Abgießen
Die Brühe, die Brühen
Der Fremdkörper, die ---
Der Kunststoff, die Kunststoffe
Das Lebensmittel, die ---
Das Mehl
Das Metall, die Metalle
Das Passieren
Das Püree, die Pürees
Die Reinigung
Die Tomate, die Tomaten
Die Trennung
Die Soße, die Soßen
Das Sieb, die Siebe
Der Stoff, die Stoffe

Nomen und Verben

Man kann mit einem Sieb feste und flüssige Stoffe trennen, z.B. Nudeln abgießen oder Tomaten passieren
...flüssige (z.B. Brühen, Soßen), cremige (z.B. Pürees) oder pulvrige (z.B. Mehl) Lebensmittel von Fremdkörpern reinigen

Man kann ein Sieb benutzen, um feste und flüssige Stoffe zu trennen
...um flüssige, cremige oder pulvrige Lebensmittel von Fremdkörpern zu reinigen

Ein Sieb kann grobmaschig oder feinmaschig sein
Ein Sieb besteht aus Metall oder Kunststoff



Adjektive und Adverbien

kalt
heiß
lang
rostfrei
warm

Nomen

Das Abmessen
Das Auffüllen
Das Einfüllen
Die Flüssigkeit, die Flüssigkeiten
Der Inhalt, die Inhalte
Das Metall, die Metalle
Die Portion, die Portionen
Das/der Risotto, die Risottos
Der Stahl
Der Stiel, die Stiele
Die Suppe, die Suppen
Die Schöpfkelle, die ---n
Die Suppenkelle, die ---n
Das Umfüllen

Nomen und Verben

Man kann mit einer Schöpfkelle / Suppenkelle kalte, warme und heiße Flüssigkeiten (z.B. Suppe) auffüllen, einfüllen oder umfüllen
...Flüssigkeit abmessen
...heiße Flüssigkeit hinzugeben

Man kann eine Schöpfkelle / Suppenkelle benutzen, um kalte, warme und heiße Flüssigkeiten aufzufüllen, einzufüllen oder umzufüllen
...um Flüssigkeit abzumessen
...um heiße Flüssigkeit hinzuzugeben (z.B. beim Risotto)

Die Schöpfkelle / Suppenkelle besteht meistens aus rostfreiem Stahl oder anderen Metallen
Die Schöpfkelle / Suppenkelle hat einen langen Stiel
Der Inhalt von einer Schöpfkelle / Suppenkelle ist oft eine Portion

Was kann man mit diesen Objekten machen? Erinnern Sie sich?

Verbinden Sie die Nomen und die Aktionen wie im Beispiel.

Arbeiten Sie alleine oder zu zweit und vergleichen Sie später im Kurs.

Der Vakuumierer	Messer schärfen
Das Plattiereisen	feste und flüssige Stoffe trennen
Die Grillzange	das Brot in Stücke oder Scheiben schneiden
Das Brotmesser	Bratenstücke wenden
Der Heißluftofen	flüssige Zutaten schaumig aufschlagen
Die Kippbratpfanne	deftige und süße Speisen gleichzeitig backen
Der Schneebesen	Lebensmittel einschweißen
Der Wetzstahl	Flüssigkeiten auffüllen, einfüllen und umfüllen
Das Filettiermesser	Essen wenden und aufnehmen
Das Küchenmesser	feste und flüssige Speisen im Topf umrühren
Der Holzlöffel	große Mengen braten oder schmoren
Die Fleischgabel / die Küchengabel	den Fisch filetieren
Das Sieb	das Fleischstück flach klopfen
Die Schöpfkelle / die Suppenkelle	Fleisch, Fisch oder Gemüse schneiden

Schreiben Sie jetzt Sätze. Das Beispiel in der Tabelle hilft.

Arbeiten Sie alleine oder zu zweit und vergleichen Sie später im Kurs.

Man kann...	mit dem / der (Dativ)...	Nomen + Verb
<i>Man kann</i>	<i>mit dem Filetirmesser</i>	<i>den Fisch filetieren</i>

Sprechen Sie zu zweit. Eine Person fragt, die andere antwortet. Dann wechseln Sie.

Versuchen Sie, nicht auf die Tabelle zu schauen. Sie können später die Sätze kontrollieren.

Beispiel:

Person 1 fragt: „Was kann man mit dem Filetirmesser machen?“

Person 2 antwortet: „Man kann mit dem Filetirmesser den Fisch filetieren“

...machen Sie weiter mit den anderen Objekten!

Sprechen Sie zu zweit.

Eine Person fragt, die andere antwortet mit „um...zu“.

Dann wechseln Sie.

Versuchen Sie, nicht auf die Tabelle zu schauen. Sie können später die Sätze kontrollieren.

Beispiel:

*Person 1 fragt: „**Wozu** kann man das Filetirmesser benutzen?“*

*Person 2 antwortet: „**Man kann** das Filetirmesser benutzen, **um** den Fisch **zu** filetieren“*

...machen Sie weiter mit den anderen Objekten!

Sprechen Sie weiter. Was kann man mit diesen Objekten auch machen?

Wozu kann man sie auch benutzen?

Eine Person fragt, die andere antwortet. Dann wechseln Sie.

Sie können die Fotokarten als Hilfe benutzen, oder vielleicht haben Sie noch mehr Antworten.

Beispiel:

*Person 1 fragt: „**Was** kann man mit dem Filetirmesser **auch** machen?“*

*Person 2 antwortet: „**Man kann** mit dem Filetirmesser **auch** die Haut und Sehnen entfernen“*

ODER

*Person 1 fragt: „**Wozu** kann man das Filetirmesser **auch** benutzen?“*

*Person 2 antwortet: „**Man kann** das Filetirmesser **auch** benutzen, **um** die Haut und Sehnen zu entfernen“*

...machen Sie weiter mit den anderen Objekten!

Stellen Sie mal eine Frage mit „was“, mal eine Frage mit „wozu“.