

31/A4 Damit werden fettlösliche Vitamine, insbesondere das Vitamin A und dessen Provitamin Carotin gelöst und können bei der Verdauung besser verwertet werden.

32/A1 Individuelle Antwort

32/A2 Johannisbeeren, Aroniabeeren, Orangen, Stachelbeeren, Erdbeeren

32/A3 Vitamingehalt von

	Vollmilch (3,5 % Fett)	Kondensmilch (10 % Fett)
Vitamin A	31,00 µg	72,00 µg
Vitamin B ₁	0,03 mg	0,09 mg
Vitamin B ₂	0,18 mg	0,48 mg
Vitamin C	1,00 mg	3,0 mg

(Quelle: Nährwerttabelle aus Herrmann: Fachrechnen im Gastgewerbe; Verlag Pfannenberg 2014)

33/A1 Als Grundwort wird der zu spaltende Stoff (Substrat) herangezogen und mit der Endung -ase versehen (z. B. Maltase).

33/A2 Stärke + *Amylase* → Dextrine + *Amylase* → Maltose + *Maltase* → Glucose;
Saccharose + *Saccharase* → Glucose + Fructose

33/A3 Das aktive Zentrum ist verantwortlich für die Wirkungsweise des Enzyms.

37/B1
$$\begin{array}{rcll} 96\% \text{ vol} & \searrow & & \\ & & 38\% \text{ vol} & \begin{array}{l} \nearrow 38 \\ \searrow 19 \end{array} \\ 0\% \text{ vol} & \nearrow & & \end{array} = \begin{array}{l} : \\ : \\ : \\ 29 \end{array}$$

Ethanol 19 Teile, Wasser 29 Teile; 12,2 Liter Wasser

37/B2 4,8 % vol von 500 ml = 24 ml

37/B3 11,5 % vol von 200 ml = 23 ml
23 ml · 0,79 g/ml = 18,17 g
18,17 g · 29 kJ = 526,93 kJ ≈ 527 kJ

37/B4 48,75 kg bzw. l, 50 ml · 0,79 g/ml = 39,5 g; 0,810 Promille

37/B5 Berechnung nach der Widmark-Formel:
0,5 l \triangleq 500 cm³ Dichte · Volumen = Masse
100 % \triangleq 500 cm³ 0,79 g/cm³ · 57,5 cm³ = 45,43 g Ethanol
11,5 % \triangleq 57,5 cm³ $\frac{45,43}{74 \text{ kg} \cdot 0,7} = \text{etwa } 0,88\%$.

40/A1 Geruchsstoffe sind leichtflüchtig und außerdem luftempfindlich. Das Aroma soll weniger im Raum als vielmehr in den Speisen zur Geltung kommen, deshalb frische Kräuter, wenn küchentechnisch möglich, erst kurz vor dem Servieren hinzufügen.

40/A2 Gewürze verlieren während der Lagerung den Aromawert. Sie sollten deshalb nur kurzfristig gelagert werden.

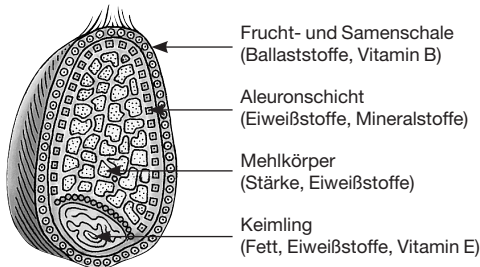
41/A1 Geruchs- und Geschmacksstoffe kommen in Lebensmitteln in geringen Mengen vor, regen aber die Nerven in Mund und Nase stark an. Geruchsstoffe sind leichtflüchtige Stoffe, während Geschmacksstoffe flüssig und fest (löslich) sind.

41/A2 Fruchtester entstehen, wenn sich Alkohole und organische Säuren verbinden.

41/A3 Der Bitterstoff Lupulin aus dem Hopfen ist für den bitteren Geschmack des Bieres verantwortlich.

- 161/A2** Mandeln: Gebäck
 Marone: Vermicelles (Schweiz)
 Walnuss: Gebäck, Salate
 Pfirsich: Kaltschalen, Sorbets
 Pflaume: Mus, Rumfrüchte
 Holunder: Suppe
- Ananas: Salate
 Banane: Curries
 Teige: Käse- und Schinkenspeisen
 Limonen: Speisen der asiatischen Küche
 Zitrone: universelles Säuerungsmittel

164/A1



- 164/A2** Hartweizen: Zeichnet sich durch einen glasig harten Mehlkern aus mit relativ hohem Eiweißanteil.
 Weichweizen: Weicher bis halbharter Mehlkörper mit hervorragender Kleberqualität.
- 164/A3** Das Vollkornmehl enthält alle Bestandteile des gereinigten Kornes, also von Mehlkörper, Keimling, Randschichten und Schalen.
- 164/A4** Hartweizen: verwendet für Grieß, Schrot und Dunst, insbesondere für Teigwaren.
Weichweizen: verarbeitet zu Grieß, Mehl und Vollkornzerzeugnissen.
- 164/A5** Getreideart Dinkel, 100 g wasserfreies Dinkelmehl enthalten 630 mg Mineralstoffe
- 164/A6** Trocken, luftig, kühl bei 15-20 °C, relative Luftfeuchte 65 %. Vor Geruchsbeeinflussung und Sonneneinstrahlung schützen.
- 164/A7** Hohe Typenzahl: dunkle Mehle; ballaststoff- und mineralstoffreich, reich an Vitamin B und Eiweißstoffen.
Niedrige Typenzahl: helle Mehle; relativ geringer Ballaststoff- und Mineralstoffgehalt, weniger Vitamin B und Eiweißstoffe. Daraus hergestellte Erzeugnisse haben eine helle Farbe. Backwaren aus hellen Mehlen sind allgemein gut verdaulich.
- 167/A1** Mit dem steigenden Lebensstandard erhöhte sich der Verbrauch an Weißbrot und Feinen Backwaren. Diese Entwicklung ist ernährungsphysiologisch bedenklich, da dadurch Wirkstoffe und Ballaststoffe in geringerem Maße aufgenommen werden. Im gleichen Maße, wie sich der Verbrauch an hellen Weizenmehlerzeugnissen erhöhte, verringerte sich der Brotverzehr, insbesondere der Verzehr von dunklen Roggenbroten. Durch Ernährungsaufklärung und ein breites Sortiment konnte die negative Entwicklung glücklicherweise gestoppt werden.

167/A2

Weizenbrot	1 bis 3 Tage
Brötchen	6 Stunden, Fettbrötchen 2 bis 3 Tage
Mischbrot	3 bis 5 Tage
Roggenbrot	1 Woche
Schrotbrot	4 bis 9 Tage, Weizenschrotbrot 4 Tage
Knäckebrot	Monate

Hotel Goldener Reiter Dresden

Hotel Goldener Reiter, Münsterstraße 13, 01219 Dresden

Firma Schwarzwald-Feinkost
Struwestr. 9a
79539 Lörrach

Dresden, 30.10.20...

Bestellung

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir bestellen zur baldmöglichen Anlieferung
120 Dosen Pfifferlinge,
1. Wahl zu 2,95 €/Konserven.

Für Ihre Bemühungen bedanken wir uns.

Mit freundlichen Grüßen

Hotel Goldener Reiter

Meier

Meier, Magazinverwalter

326/B1 60 Flaschen · 5,70 €/Flasche = 342,00 € \triangle 100 %
6,84 \triangle 2 % Skonto
335,16 € \triangle 98 %

327/A1 – Kontrolle der Lieferscheine und Warenbegleitscheine
– Nichtbestelltes ablehnen
– Kontrolle der Ware (Menge, Qualität, Verpackung)
– Mängel im Lieferschein bestätigen lassen (sichtbare Schäden)
– Einlagerung und Buchung der Ware
– Rechnungsprüfung

327/A2 – Absender und Anschrift (Empfänger)
– Artikel, Qualität und Menge
– Lieferdatum

327/A3 – MHD, Verbrauchsdatum – Menge
– Verkehrsbezeichnung/Qualität – Hersteller

327/A4 Aus der Grafik ist zu erkennen, dass der schnellste Lebensmittelverderb bei Zimmer-
temperatur (und wärmer) erfolgt. Je kälter die Lebensmittel gelagert werden, umso länger sind
sie haltbar.

Oder: Durch intensive und konstante Kühlung kann die Haltbarkeit verlängert werden.

327/B1 51,33 €

Tagesbedarf, weiblich 18 Jahre		50 g Müsli	25 % Frühstück
Eiweiß	46 g	3,55 g	11,50 g
Essenzielle Fettsäuren	9 g	1,00 g	2,25 g
Zucker	58 g	13,50 g	14,50 g
Ballaststoffe	30 g	4,50 g	7,50 g
Energiebedarf	9000 kJ	713 kJ	2250 g

Eine Portion Fruchtemüsli zum 1. Frühstück ist ein kräftiger Auftakt. Die Differenzen der empfohlenen Tagesmengen bei Eiweiß, essenziellen Fettsäuren und Ballaststoffen lassen sich über ein Glas Milch, ein Frühstücksei, einen Apfel und eine Scheibe Vollkornbrot ausgleichen. Der hohe Zuckergehalt des Fruchtemüsli muss bei den anderen Mahlzeiten und Getränken unbedingt berücksichtigt werden. Fruchtemüsli ist für Mischkost, Vollwertkost und vegetarische Kost geeignet, für Diabetikerkost dagegen ungeeignet.

586/A4 Eiweiß 6,6 g, Fett 7 g, Kohlenhydrate 9,52 g

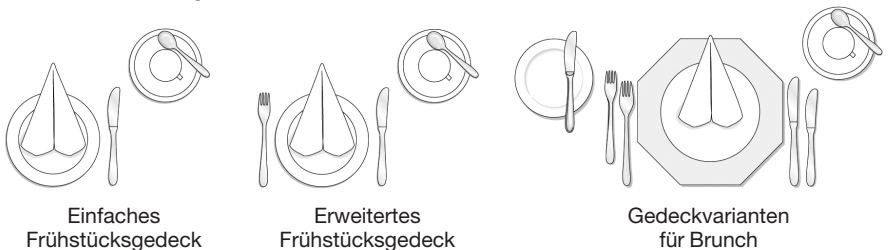
	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
Kondensmilch, 7,5 %, 20 ml	1,3 g	1,50 g	1,94 g
Weizenbrötchen, 100 g	7,43 g	1,34 g	48,5 g
Butter, 20 g	0,134 g	16,64 g	0,12 g
Konfitüre, 30 g	0,045 g	0,054 g	19,557 g
Summe	8,9 g	19,5 g	70,1 g

Kaffee nicht berechnet

589/A1 Das Frühstück wird in der Gastronomie im Portionsservice (einfaches und erweitertes) besonders bevorzugt jedoch als Büfettvariante angeboten. Im Privatbereich bei Berufstätigen und Schulkindern ist ein erstes und zweites Frühstück üblich.

589/A2 Individuelle Lösung

589/A3 Einfaches Frühstücksgedeck



1 Mittelteller,
 2 Serviette,
 3 Mittelmesser,
 4 Kaffeeuntertasse,
 5 Kaffeelöffel,
 Menage, Zucker, Sahne, Süßstoff