

▷ Fortsetzung der Antwort ▷

- gesundheitsfördernde Fette nutzen
- Zucker und Salz einsparen
- am besten Wasser trinken
- schonend zubereiten
- achtsam essen und genießen
- auf das Gewicht achten und in Bewegung bleiben

[23] Nennen Sie fünf Aufgaben der Ernährung.

1. Aufbau von Körpersubstanz beim Wachstum bzw. Erhaltung der Körperzellen.
2. Regeneration der Körperzellen nach Verletzung oder Krankheit.
3. Schutz des Körpers vor Krankheiten, Mangelerscheinungen, Infektionen.
4. Bereitstellung von Energie zur Leistung von Arbeit und zur Erzeugung der Körperwärme.
5. Reserve/Vorrat für Zeiten ohne Nahrungsaufnahme.

[24] Welche Personengruppen haben einen erhöhten Bedarf an bestimmten Nährstoffen? Nennen Sie mindestens drei.

1. Schwangere
2. stillende Mütter
3. Sportler und Schwerarbeiter
4. Kranke
5. Heranwachsende

[25] Worauf müssen Diabetiker (Zuckerkrankte) bei ihrer Ernährung achten?

1. Verzicht auf Ein- und Zweifachzucker.
2. Verteilung der Nahrungszufuhr auf viele kleine Mahlzeiten über den Tag.
3. Kohlenhydratzufuhr nur in Form von langsam verdaulichen Kohlenhydraten (Stärke).
4. Zuckerhaltige Lebensmittel sind verboten (Ausnahme: bestimmte Obstsorten).
5. Ballaststoffreiche Kost verzögert die Aufnahme von Kohlenhydraten.
6. Obst und Gemüse führen Ballaststoffe, Vitamine und Mineralstoffe zu. →

28 Nennen Sie einige Gewürze, die üblicherweise bei der Rohwurstherstellung verwendet werden.

- Pfeffer
- Kardamom
- Paprika
- Knoblauch
- Muskatnuss
- Macis (= Muskatblüte)
- Nelken
- Pfefferkörner
- Senfkörner oder Kümmel werden oft in ungemahlener Form zugegeben
- Oft werden auch Spirituosen wie z. B. Kirschwasser, Korn, Rum, Weinbrand oder Rotwein verwendet.

29 Laut den Leitsätzen darf bei der Rohwurstherstellung bis zu 2% Zucker zugegeben werden.
Welche Wirkung soll durch die Zuckerzugabe erzielt werden?

Zucker dient den in der Rohwurst vorkommenden Mikroorganismen als Nahrung. Dadurch wird der Zucker zu Säure abgebaut und somit der pH-Wert gesenkt.

30 Warum wird Glucono-delta-Lacton (GdL) bei der Rohwurstherstellung eingesetzt?

GdL hat eine dem Zucker vergleichbare pH-Wert absenkende Wirkung. Die pH-Wert Absenkung erfolgt allerdings rascher, da das GdL in Verbindung mit Wasser relativ schnell in Gluconsäure umgesetzt wird. Dies führt zu einer schnelleren Verfestigung des Rohwurstbrätes.

31 Nennen Sie Starterkulturen und erklären Sie deren Aufgabe bei der Rohwurstherstellung.

Starterkulturen sind Mikroorganismen wie z. B. Laktobazillen (=Milchsäurebakterien) und Mikrokokken. Sie bauen die Zuckerstoffe zu Säure ab und bewirken dadurch eine pH-Wert-Absenkung. Außerdem verhindern sie das Wachstum von unerwünschten Keimarten.

32 Beschreiben Sie die Vorgänge, die der Rohwurst ihre Schnittfestigkeit verleihen.

Die Muskeleiweißstoffe werden beim Kuttern freigesetzt, gehen durch das Salz in Lösung (= Solbildung) und →

40 Das Angebot an in- und ausländischen Schinkenspezialitäten steigt ständig. Nennen Sie die bekanntesten und geben Sie deren wichtigsten Merkmale an.

- a) *Schwarzwälder Schinken:*
Er wird ausschließlich im Schwarzwald hergestellt. Die Pökellung dauert vier bis sechs Wochen, anschließend wird er in der Luft getrocknet bevor er über Tannenholz geräuchert wird. So erhält er sein rauchiges Aroma, einen herzhaften Geschmack und die typische dunkle Farbe.
- b) *Holsteiner Katenschinken:*
Dieser Knochenschinken wird aus der gesamten Hinterkeule des Schweins gewonnen. Er hat ein Gewicht von bis zu 17 kg und ist somit der größte unter den Schinken. Er wird über Buchenmehl geräuchert und muss anschließend 3 – 4 Monate reifen. Dadurch entwickelt sich sein mild-herbes Aroma.
- c) *Bündner Fleisch:*
Es handelt sich um eine besondere Spezialität aus Graubünden in der Schweiz. Ausgangsmaterial sind die zarten, feinfasrigen Muskelstücke von Rinderkeulen. Das Fleisch wird 3 – 6 Monate in frischer, teils eisiger Luft getrocknet. Noch heute haben Klima und Luftfeuchtigkeit einen großen Einfluss auf die Qualität des Produktes. Damit die Austrocknung beschleunigt wird, werden die Fleischteile regelmäßig gepresst. Durch dieses Verfahren verliert das Bündner Fleisch bis zu 50 % seines Ausgangsgewichtes und es erhält seine typische Form. Damit das Aroma sich gut entwickeln kann, muss das Bündner Fleisch hauchdünn geschnitten werden.
- d) *Parmaschinken:*
Der Name stammt von einer italienischen Stadt in der Emilia Romagna. Dort wird der Schinken mit Meersalz trocken gesalzen und danach etwa 10 Monate lang getrocknet. Dabei entwickelt sich der typische nussartige Geschmack. Parmaschinken besitzt ein eigenes Gütesiegel in Form einer fünfzackigen Krone.
- e) *Serrano-Schinken:*
Diese spanische Spezialität verdankt ihren Namen den Bergen, in denen sie hergestellt wird.
Das Fleisch stammt von weißen Schweinen, die nur mit Naturprodukten, vor allem Getreide, gefüttert werden. Der Schinken wird 6 – 16 Monate lang luftgetrocknet. In dieser Zeit entwickeln sich der intensive nussartige Geschmack und ein kräftiges Aroma.
- f) *Prosciutto:*
Prosciutto ist eine norditalienische Schinkenspezialität. Sie wird 7 – 12 Monate lang luftgetrocknet. Während dieser Zeit verliert sie rund 30 % ihres Gewichtes und entwickelt den süßlichen Geschmack. →

36 Geben Sie an, welche Handelsklassen für Frischobst gelten und nennen Sie die wesentlichen Gütemerkmale.

Klasse extra: fehlerlos, auserlesenes Obst

Klasse I: hochwertiges Obst, nur geringe äußere Fehler sind zulässig.

Klasse II: gutes Obst, Fruchtfleisch hat nur geringe Mängel.

Klasse III: Haushalts- und Industrieobst, großflächige äußere Fehler erlaubt.

37 Unter welchen Lagerbedingungen bleibt die Qualität von Frischobst am besten erhalten?

- kühle Lagerung, ideal sind ca. 3 °C,
- hohe Luftfeuchtigkeit,
- nicht stapeln, damit sich keine Druckstellen bilden oder die unteren Früchte nicht zerquetscht werden,
- lichtgeschützt,
- luftig.

Käse

38 Welche zwei Arten der Dicklegung von Milch werden in Molkereien angewendet?

- Die Zugabe von Lab, einem Enzym aus dem Kälbermagen.
- Die Zugabe von Milchsäurebakterien.

39 In welche Gruppen kann Käse nach Reife und Wassergehalt eingeteilt werden?

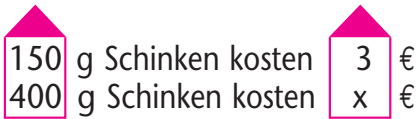
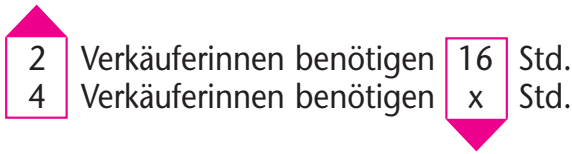
- Frischkäse
- Weichkäse
- halbfester Schnittkäse
- Schnittkäse
- Hartkäse

40 Zu welcher Käsegruppe gehören: Camembert, Butterkäse, Gouda, Speisequark, Emmentaler?

- Camembert → Weichkäse
- Butterkäse → halbfester Schnittkäse
- Gouda → Schnittkäse
- Speisequark → Frischkäse
- Emmentaler → Hartkäse

Dreisatz

1 Bei der einfachen Dreisatzrechnung unterscheidet man den Dreisatz mit geradem Verhältnis sowie den Dreisatz mit ungeradem Verhältnis. Erklären Sie den Unterschied anhand von zwei selbst gewählten Beispielen.

Einfacher Dreisatz	
gerades Verhältnis	ungerades Verhältnis
Ansatz:  Bruchsatz: $x = \frac{3 \cdot 400}{150} = \underline{\underline{8 \text{ €}}}$ <p>Die linke Seite des Ansatzes verändert sich in der gleichen Richtung wie die rechte Seite.</p> <p>↑ mehr Schinken kostet mehr Geld ↑</p>	Ansatz:  Bruchsatz: $x = \frac{16 \cdot 2}{4} = \underline{\underline{8 \text{ Std.}}}$ <p>Die linke Seite des Ansatzes verändert sich in die entgegengesetzte Richtung wie die rechte Seite.</p> <p>↑ mehr Verkäuferinnen benötigen weniger Zeit ↓</p>

2 Ein Fleischer bestellt 6 kg Gewürze zu je 18,00 €.

- a) Wie viel kg erhält er für den gleichen Betrag, wenn der Lieferant mitteilt, dass infolge einer Preiserhöhung der Kilopreis nunmehr 21,60 € beträgt?
- b) Geben Sie die entsprechende Dreisatzart an.

$$\begin{aligned} \text{a) } 6 \text{ kg} \cdot 18,00 \text{ €} &= 108,00 \text{ €} \\ 6 \text{ kg} \cdot 21,60 \text{ €} &= 129,60 \text{ €} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} 129,60 \text{ €} &= 6 \text{ kg} \\ 108,00 \text{ €} &= x \text{ kg} \end{aligned}$$

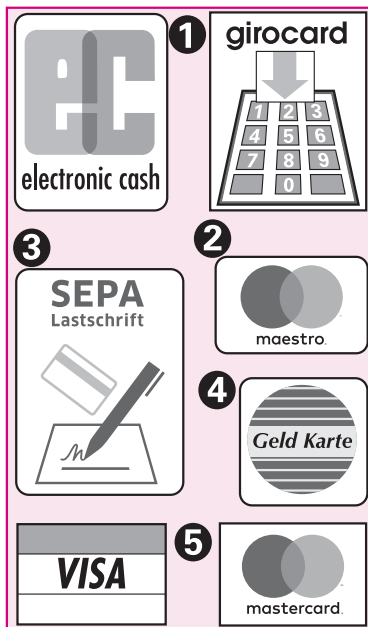
$$x = \frac{6 \cdot 108}{129,6} = \underline{\underline{5 \text{ kg}}}$$

- b) Es handelt sich um – einen **einfachen Dreisatz**
 – ein **gerades Verhältnis** (je *weniger* €, desto *weniger* kg)

29 Die nachfolgenden Abbildungen weisen auf verschiedene Zahlungsmöglichkeiten mit Karten hin.

Geben Sie an, wie die einzelnen Zahlungsmöglichkeiten genannt werden.

Geben Sie außerdem an, wie jeweils der Zahlungsvorgang erfolgt.



- 1 Electronic cash**
Zahlung mit:
Girokarte + Geheimzahl
- 2 Maestro** (= electronic cash weltweit)
Zahlung mit:
Girokarte + Geheimzahl
- 3 ELV** (Elektronisches / SEPA Lastschriftverfahren) → ohne Zahlungsgarantie
Zahlung mit:
Girokarte + Unterschrift
- 4 Geldkarte**
Zahlung mit:
aufladbarer Geldkarte
- 5 Kreditkarte**
Zahlung mit:
Kreditkarte + Unterschrift

30 Welche Ausrüstung benötigen Sie, wenn Sie Ihre Bankgeschäfte mit Homebanking bzw. Internetbanking erledigen möchten?

- einen Telefon- bzw. DSL-Anschluss
- einen PC
- entsprechende Software
- ein Modem
- oder Smartphone/Tablet-PC mit entsprechender App