

Tafelbilder

Galerien

Anleitung

Bildquellen

1. Arbeitsplatz Küche

- Umrechnung von Flüssigkeitsmengen

- Garen im Backofen

- Herd- und Backofenschaltung

- Kochstellenschaltung I

- Kühlschrank einräumen

- Messerarten

- Rührmasse: Arbeitsplatz einrichten

Tafelbilder

Galerien

Anleitung

Bildquellen

2. Service

- Aufbau eines Frühstücksbuffets

- Das erweiterte Gedeck

- Tisch decken

- Servietten formen: Bischofsmütze

- Servietten formen: Lilie

- Servietten formen: Dschunke

- Servietten formen: Fächer

Tafelbilder

Galerien

Anleitung

Bildquellen

3. Kommunikation

- Körpersignale deuten

- Körpersprache

- Wohnfunktionen

Tafelbilder

Galerien

Anleitung

Bildquellen

4. Lebensmittel

- Zum Gericht passendes Kraut

- Energiebedarf bei bestimmten Tätigkeiten

- Kräuterkunde

- Lebensmittelkennzeichnung

Tafelbilder

Galerien

Anleitung

Bildquellen

5. Ökologie

- Der ökologische Fußabdruck

- Der ökologische Rucksack

- Nachhaltig wirtschaften I

- Nachhaltig wirtschaften II

Tafelbilder

Galerien

Anleitung

Bildquellen

6. Reinigen

- Bewohnerzimmer reinigen

- Fensterreinigung

- Reinigung von Fußböden

- Reinigung von Fußböden (Fortsetzung)

- Reinigung unterschiedlicher Werkstoffe

- Reinigungswagen bestücken

Tafelbilder

Galerien

Anleitung

Bildquellen

7. Speisen herstellen

- Apfelmus herstellen

- Gelatineverarbeitung

- Arbeitsplan: Herstellung von Muffins

- Kartoffelbrei herstellen

- Kräuterquark herstellen

- Pellkartoffeln herstellen

- Rührei herstellen

- Rührmasse herstellen (Muffins)

- Zubereitungstechniken

- Zwiebel schneiden

Tafelbilder

Galerien

Anleitung

Bildquellen

8. Textilien

- Ausbesserungsarbeiten durchführen

- Knopf annähen

- Textilsymbole

Tafelbilder

Galerien

Anleitung

Bildquellen

9. Textilreinigung

- Wäsche nach Pflegesymbolen sortieren

- Wäschekreislauf

- Wäschetrockner bedienen

- Waschmaschinen bedienen

- Waschmittel dosieren I

- Waschmittel dosieren II



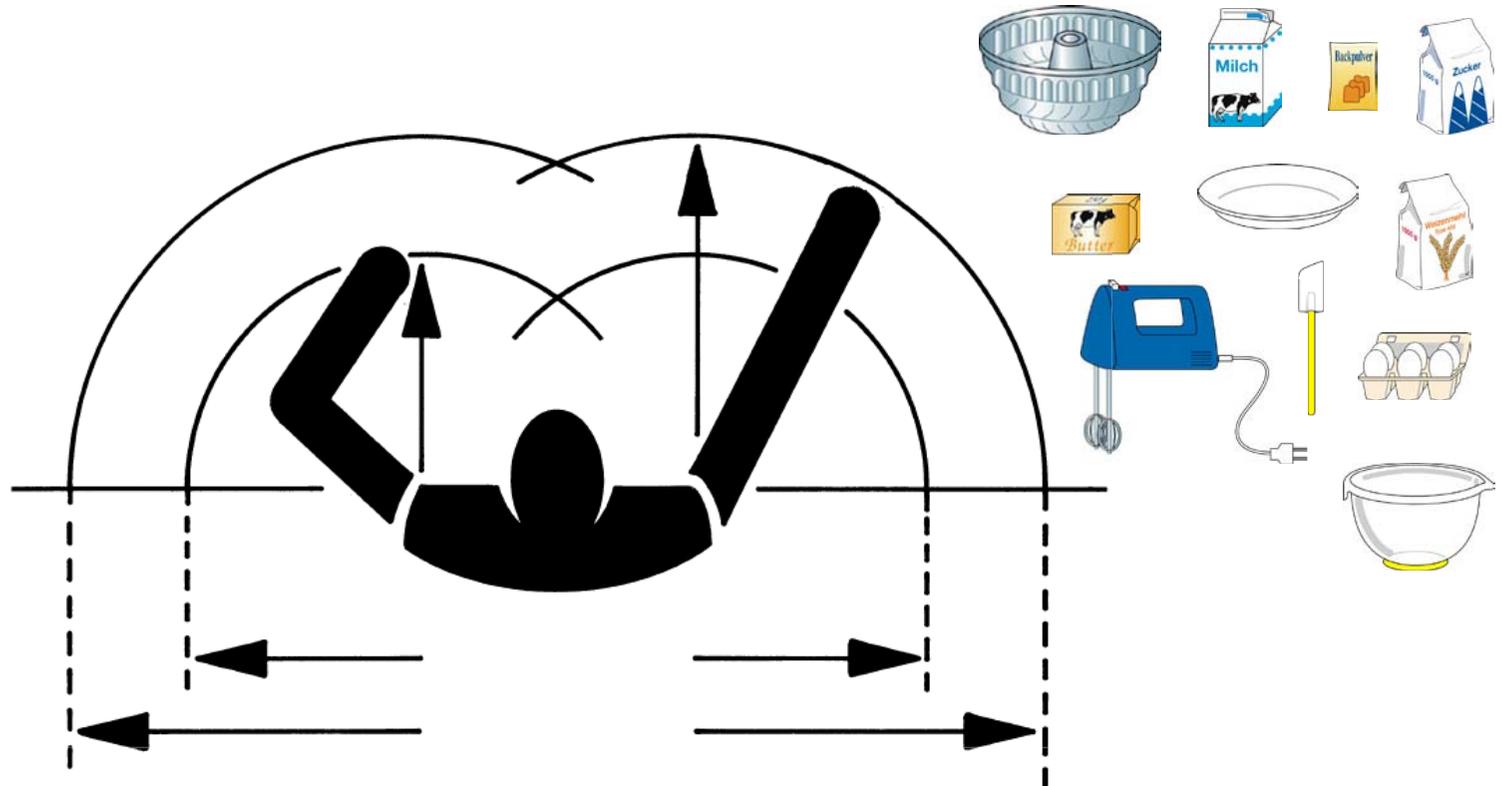
Rührmasse: Arbeitsplatz einrichten



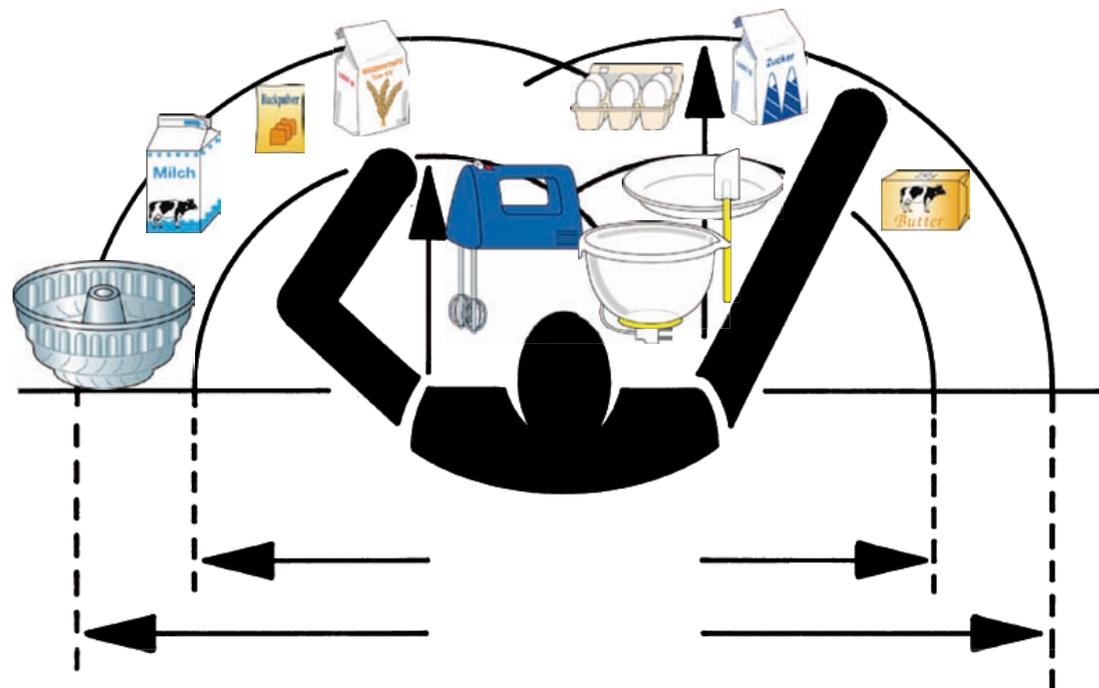
„Alles klar?“

Aufgabe:

Ordnen Sie die Lebensmittel/Arbeitsgeräte dem inneren und dann dem äußeren Greifraum zu.

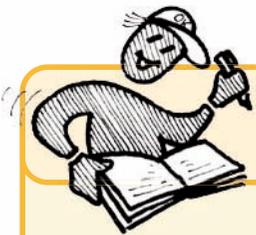


Lösung





Kräuterquark herstellen



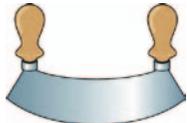
„Alles klar?“

Aufgabe:

Beschreiben Sie die einzelnen Zubereitungsschritte.

Durch das Verschieben des roten Pfeils auf den weißen wird die Lösung eingeblendet.





.....

.....

.....

.....

.....

.....

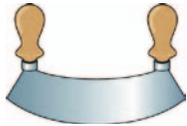
.....

.....

.....

.....





Zutaten und Arbeitsgeräte bereitstellen.



Quark mit etwas Milch und ggf. etwas Naturjoghurt geschmeidig rühren.



Kräuter mit dem Küchenmesser und dem Wiegemesser auf einem Brett schneiden und hinzufügen.



Mit Salz abschmecken und servieren.



