

Thema: Gastronomie III

Bitte kreuzen Sie die richtige Lösung an. (Es ist nur eine Lösung richtig)

1	<p>Was versteht man unter einem „Herrengedeck“ ?</p> <p>a) 1 Flasche Pils und 1 Piccolo <input type="checkbox"/></p> <p>b) 1 Flasche Pils und ein Spiegelei mit Brot <input type="checkbox"/></p> <p>c) 1 in Salzlake eingelegter Fisch (meist Hering) und 1 Glas Schnaps (Korn) <input type="checkbox"/></p> <p>d) 1 Weinbrand und eine Tasse Mokka <input type="checkbox"/></p>
2	<p>Welche Spirituose stammt nicht aus einem der deutschsprachigen Länder?</p> <p>a) Enzian <input type="checkbox"/></p> <p>b) Kirschwasser <input type="checkbox"/></p> <p>c) Steinhäger <input type="checkbox"/></p> <p>d) Aquavit <input type="checkbox"/></p>
3	<p>Was ist eine „Sommelière?“</p> <p>a) Sieb, das für die Zubereitung einer klaren Brühe verwendet wird. <input type="checkbox"/></p> <p>b) süße Nachspeise mit Eischaum, Schweizer Spezialität <input type="checkbox"/></p> <p>c) Kellnerin, die die Gäste bei der Auswahl des Weins berät <input type="checkbox"/></p> <p>d) mit Sonnen- und Windschutz versehener Essbereich vor einer Lokalität <input type="checkbox"/></p>
4	<p>Wie nennt man die Eispeise, bei der man aufgeschlagene Eier (ohne Schale) vorsichtig in heißem Wasser garen lässt, so dass das Eiweiß den Eidotter umhüllt.</p> <p>a) Spiegeleier <input type="checkbox"/></p> <p>b) Rühreier <input type="checkbox"/></p> <p>c) Verlorene Eier <input type="checkbox"/></p> <p>d) Omelett <input type="checkbox"/></p>
5	<p>Aus welchen Hauptzutaten besteht ein Salat „Waldorf“?</p> <p>a) Thunfisch, Kartoffeln, Bohnen und Tomaten <input type="checkbox"/></p> <p>b) Äpfel, Sellerie und Mayonnaise <input type="checkbox"/></p> <p>c) Tomaten, Gurken und Ziegenkäse <input type="checkbox"/></p> <p>d) Hühnerfleisch, Champignons, Spargel und Ananas <input type="checkbox"/></p>
6	<p>Welche der nachfolgenden Wortentsprechungen stimmt nicht?</p> <p>a) schmoren = braisieren <input type="checkbox"/></p> <p>b) schwenken = sautieren <input type="checkbox"/></p> <p>c) wenden = tournieren <input type="checkbox"/></p> <p>d) abbrühen = blanchieren <input type="checkbox"/></p>
7	<p>Wie nennt man die meist mit Stickereien versehene Tischdecke, die nur zur Dekoration in der Mitte von großen Festtafeln liegen?</p> <p>a) Tischläufer <input type="checkbox"/></p> <p>b) Skirting <input type="checkbox"/></p> <p>c) Platzdeckchen <input type="checkbox"/></p> <p>d) Tischmolton <input type="checkbox"/></p>
8	<p>Was ist eine „Cloche“?</p> <p>a) Metalldeckel in Form einer Glocke zur Warmhaltung von Gerichten <input type="checkbox"/></p> <p>b) französische Bezeichnung für einen Cognacschwenker <input type="checkbox"/></p> <p>c) helle Sauce aus Eigelb, Sahne und Weißwein <input type="checkbox"/></p> <p>d) Küchengerät zum Flachklopfen von Schnitzeln und Koteletts <input type="checkbox"/></p>
9	<p>Was versteht man unter einem „Gourmand“</p> <p>a) eine Person, die viel Wert auf gutes Essen legt: „Feinschmecker“ <input type="checkbox"/></p> <p>b) eine Person, die das Essen in großen Mengen in sich hineinschlingt: „Vielfraß“ <input type="checkbox"/></p> <p>c) Angehörige/r des Küchenpersonals, der/die den Geschmack des Essens überprüft, bevor es die Küche verlässt: „Geschmackstester“. <input type="checkbox"/></p> <p>d) Buch mit Beschreibungen und Klassifizierungen ausgesuchter Restaurants: „Restaurantführer“ <input type="checkbox"/></p>
10	<p>Bei welcher der folgenden Speisen handelt es sich nicht um eine Mehlspeise?</p> <p>a) Maultasche <input type="checkbox"/></p> <p>b) Spätzle <input type="checkbox"/></p> <p>c) Blunzen <input type="checkbox"/></p> <p>d) Germknödel <input type="checkbox"/></p>

Punkte: ___ / 10



1 A

2 D

der Aquavit, /: von lat. *aqua vitae* „Lebenswasser“; stammt aus Skandinavien.

3 C

die Sommelière, -: Weinkellnerin; sie hilft den Gästen, den passenden Wein zu ihrer bestellten Speisenfolge auszuwählen und trägt die Verantwortung für die Bestellung und die Lagerung von Weinen; männliche Form: *der Sommelier*.

4 C

das Spiegelei, -er: Hühnerei, das aufgeschlagen und in einer Pfanne gebraten wird, ohne dass der Dotter zerfließt;

das Rührei, er: Ei, bei dem das Eigelb und der Eidotter vor dem Braten (mit einem Schneebesen) oder während des Bratens (mit einem Kochlöffel) miteinander verrührt werden

das Omelett: Pfannengericht, bei dem Eigelb und Eidotter vor dem Braten vermischt werden. Im Gegensatz zum Rührei wird das gebratene Eigemisch nicht große Flocken zerteilt, sondern in einem Stück serviert.

5 B

a) Salat nach Nizzaer Art, c) griechischer Salat, d) Geflügelsalat

6 C

tournieren: zurechtschneiden, in Form schneiden

7 A

der Tischläufer, -

der Skirting, -s: am Rand eines Tisches befestigte, faltenrockartige, bis zum Fußboden fallende Umrandungen.

das Platzdeckchen, -: kleine Unterlage für ein Gedeck

der Tischmolton, -s/: Polster zwischen Tischplatte und Tischdecke, um die Tischplatte vor Feuchtigkeit zu schützen.

8 A

die Cloche, - s

9 A

der Gourmet, -s: Feinschmecker

10 B

die Maultasche, -: Spezialität der schwäbischen Küche; es sind Taschen aus Nudelteig mit einer Füllung aus gehacktem Fleisch, Spinat, Zwiebeln und eingeweichten Brötchen.

die Spätzle (Pl.): schwäbische Teigware aus Ei, Mehl und Wasser, die als Beilage oder mit weiteren Zutaten als eigenes Gericht serviert wird.

die Blunzen, -: österreichische Bezeichnung für Blutwurst

der Germknödel, -: mit Pflaumenmus gefüllte Knödel aus Hefeteig; Spezialität der böhmischen und Wiener Küche, die auch in der Bayerischen Küche sehr verbreitet und beliebt ist.