

**Thema: Bäcker/in – Konditor/in I**

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

1	<b>Was benutzt man, um eine Torte mit Schlagsahne zu dekorieren?</b> a) einen Dekorationssack b) einen Dressurbeutel c) einen Spritzbeutel d) einen Sahnespritzer	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
2	<b>Was kann man mit Brot nicht machen?</b> a) rösten b) schneiden c) heizen d) backen	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
3	<b>Wie heißen Stoffe, die verhindern sollen, dass Lebensmittel schnell verderben?</b> a) Konservemittel b) Erhaltungszusätze c) Konservierungsstoffe d) Haltungsformen	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
4	<b>Wie heißt ein Arbeitsmittel, mit dem man manuell unterschiedliche Zutaten in einer Schüssel verrührt?</b> a) Schaumschläger b) Schneebesen c) Shaker d) Aufmischer	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
5	<b>Was macht man mit einem Brotteig?</b> a) dekorieren b) kneten c) kochen d) pürieren	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
6	<b>Wie nennt man die äußere Schicht von Brot?</b> a) Haut b) Fell c) Schale d) Kruste	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
7	<b>Gemäß Rezept braucht man 200 Gramm Mehl. Man muss die Menge ...</b> a) verwegen b) abwiegen c) erwägen d) wagen	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
8	<b>In einer Bäckerei kann man .... Brötchen kaufen.</b> a) gemischte b) belegte c) bestrichene d) gekochte	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
9	<b>Wie nennt man den Überzug von Süßspeisen, Kuchen, Torten und Gebäck?</b> a) Lackierung b) Politur c) Glasur d) Dressur	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
10	<b>Was benötigt man, um Plätzchen im Backofen zu backen?</b> a) ein Ofentablett b) eine Plätzchenform c) eine Pfanne d) ein Backblech	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Punkte: \_\_\_/ 10



**1 C**

Alle anderen Begriffe sind frei erfunden.

**2 C**

Man kann den Backofen heizen, in dem man das Brot backt.

**3 C**

Alle anderen Begriffe sind frei erfunden.

**4 B**

der Schaumschläger -: jemand, der (besonders aus Geltungsdrang) bestimmte Qualitäten oder Fähigkeiten vortäuscht, die er in Wahrheit nicht besitzt

der Shaker, -: ein Mixbecher für die Zubereitung von Cocktails

der Aufmischer, -: eine Person, die andere durch Stellungnahmen und Fragen andere Personen bedrängt

**5 B**

pürieren: verarbeiten von Lebensmitteln zu einem feinen, homogenen Brei

**6 D**

die Haut, Häute: äußeres Gewebe, das den gesamten Körper von Menschen und Tieren umgibt

das Fell, -e: dicht behaarte Haut von Säugetieren

die Schale, -n: äußerste Schicht einer Frucht

**7 B**

verwegen: furchtlos bei einer Gefahr sein

erwägen: etwas, was man durchführen will, genau durchdenken

wagen: etwas riskieren

**8 B**

**9 C**

die Lackierung, -en: etwas (z.B. Holz, Metall, Fingernägel) mit Lack überziehen

die Politur, -en: glänzende Schicht, z.B. auf Möbeln

die Dressur, -en: Fertigkeit, die einem Tier durch Trainieren beigebracht wird

**10 D**

Das Wort „Ofentablett“ ist frei erfunden.