I	Fac	hwa	ortscl	natz	\//ir	techa	afted	وانتما	sch
	гаι:	TIVVU)1 ISC	1417	vvIII	150116	11150	ı c ın:	50.11

Name:			

Thema: Gastronomie I

Bitt	e kreuzen Sie die richtige Lösung an. (Es ist nur eine Lösung richtig)	
1	Wie nennt man den Speiseraum mit Küchenbetrieb in Fabriken und Betrieben ? a) Kantine b) Mensa c) Tafel d) Bankett	_ _ _
2	Was sagt man, wenn man sich bei einem offiziellen Anlass mit einem Getränk zuprostet? a) Zum Wohle! b) Guten Appetit! c) Hau weg! d) Auf ex!	_ _ _
3	Welcher Gegenstand gehört nicht zum Tischbesteck ? a) Stäbchen b) Kuchengabel c) Eierlöffel d) Tranchiermesser	_ _ _
4	Wie nennt man das Gericht, bei dem Stücke einer Speise an langstieligen Gabeln in eineheiße Flüssigkeit getaucht werden a) Auflauf b) Pastete c) Fondue d) Rösti	_ _ _ _
5	Welche der folgenden Aussagen stellt keine Beschwerde dar ? a) Das Rinderfilet ist zäh. b) Das Bier schmeckt süffig. c) Das Olivenöl schmeckt ranzig. d) Der Salat sieht vergammelt aus.	_ _ _ _
6	Was ist der Begriff für die Gesamtheit der Gegenstände, aus denen gegessen und getrunken und in denen gekocht und zubereitet wird? a) Gehäuse b) Geschirr c) Gefäß d) Gedeck	_ _ _ _
7	Welche der folgenden Beilagen besteht nicht aus Kartoffeln? a) Risotto b) Kroketten c) Chips d) Pommes Frites	_ _ _ _
8	Gast zum Thekenwirt: "Könnten Sie mir noch ein Bier (vom Fass)? a) keltern b) zapfen c) ausgießen d) schlürfen	_ _ _
9	Welche Frage stellt der Kellner, um zu erfahren, ob er eine Gesamtrechnung oder für jeden Gast eine eigene Rechnung schreiben soll. – "Zahlen Sie a) zusammen oder getrennt?" b) separiert oder gemeinsam?" c) allgemein oder einzeln?" d) jeder eigen oder zusammen?	_ _ _
10	Welche Garstufe bei einem Steak existiert nicht? a) blau b) durch(gegart) c) gedörrt d) blutig	



Thema: Gastronomie I

Lösungsschlüssel

1 A

die Kantine, -n

die Mensa, Mensen: Speisehaus für Studenten mit verbilligtem Mittagessen

die Tafel, -n: festlich gedeckter Tisch

das Bankett, e: Festessen in größerem Rahmen

2 A

der Appetit, /: "Guten Appetit" wünscht man sich zu Beginn einer Mahlzeit.

auf Ex: saloppe Aufforderung, das Getränk in einem Zug auszutrinken

Hau weg: derbe Aufforderung vornehmlich in "Herrenrunden", ein Getränk schnell auszutrinken (regional)

3 D

<u>das Stäbchen, -:</u> Die etwa 25 cm langen Essstäbchen aus Jade, Bambus oder Holz werden vor allem in China, Japan, Korea und Vietnam verwendet.

die Kuchengabel, -n

der Eierlöffel, -

<u>das Tranchiermesser.</u> :: Messer zum Zerlegen größerer Fleischstücke; es gehört zum sogenannten "Vorlegebesteck".

4 C

der Auflauf, Aufläufe: im Backofen in einer Form gebackene Speise (Nudel~, Gemüseauflauf)

<u>die Pastete, -n:</u> 1. mit Fleisch, Fisch oder Gemüse gefülltes Gebäck aus Blätterteig; 2. sehr feine Leberwurst <u>das Fondue, -s.</u>

das Ragout, -s: Gericht aus klein geschnittenem Fleisch oder Fisch in gewürzter Soße

5 B

zäh: hier: schwer zu zerkauen

süffig: sehr gut schmeckend und zum Trinken anregend

ranzig: schlecht riechend und schmeckend, da bereits verdorben

vergammelt. verdorben, schlecht geworden, alt, trocken (Fleisch, Brot, Gemüse)

6 B

das Gehäuse, -: die feste schützende Hülle a.) einer Schnecke, b) eines technischen Geräts

das Geschirr, /

das Gefäß, -e: kleiner Behälter zum Aufbewahren von Flüssigkeiten

das Gedeck, -e: ein oder mehrere Teller und das Besteck, das eine Person zum Essen benötigt

7 A

der/das Risotto, -: in Butter gerösteter, gewürzter, dick gekochter Reis

die Krokette, -n: paniertes, in Fett gebackenes, längliches Klößchen aus Kartoffeln (auch aus Fleisch)

die Chips, (PI): roh in Fett gebackene, knusprige Kartoffelscheibchen

die Rösti, /: Schweizer Nationalgericht aus geraspelten und gebratenen Pellkartoffeln

8 B

keltern: Trauben auspressen

zapfen: eine Flüssigkeit durch ein Spundloch aus einem Behälter entnehmen

schlürfen: etwas mit lautem Geräusch trinken

9 A

10 C

gedörrt: getrocknet (Dörrfisch, Dörrobst)

blau: entspricht der englischen Bezeichnung "raw" bzw. der französischen Bezeichnung "bleu"

blutig: engl.: "rare", frz.: "saignant"

durch(gegart): engl.: "well done", frz.: "bien cuit"

