

BAND 1

PAULI KOMPAKT

Fragen und Antworten rund
ums Kochen

The logo consists of a white horizontal line above the word "PAULI" in white, bold, uppercase letters, all contained within a blue square.

PAULI

Vorwort

«Der echte Schüler lernt aus dem Bekannten das Unbekannte entwickeln und nähert sich dem Meister.» (Johann Wolfgang von Goethe)

Gute Kenntnisse im Umgang mit hochwertigen Lebensmitteln, die korrekte Zubereitung, verfeinert mit Raffinesse, ebenso wie kreatives Präsentieren und vieles mehr bilden die Grundlagen des bewährten Kochhandwerks.

Mit der nun vorliegenden 1. Auflage des Buches «PAULI kompakt», aufgeteilt in drei Bände, möchten wir Sie zum Besten/zur Besten Ihres Faches machen.

Es soll Wissensvermittler, Unterstützer und Helfer in einem sein und nicht nur als Vorbereitung auf das Qualifikationsverfahren dienen, sondern auch als solides und zuverlässiges Nachschlagewerk in der Küche gute Dienste leisten. In diesem Buch werden offene Fragen konkret und detailliert behandelt. Durch die Aufteilung der Fragen und Antworten können Sie Zusammenhänge sofort eigenständig überprüfen, bestehendes Wissen effizient festigen und Wissenslücken schliessen. Im dritten Band werden zusätzlich Prüfungstests aufgezeigt, um Sicherheit im Hinblick auf die Prüfung zu erwerben.

Die Themenschwerpunkte sind auf das Grundlagenbuch «PAULI – Lehrbuch der Küche» abgestimmt und basieren auf den Lernzielen der Bildungsverordnung für das erste, zweite und dritte Lehrjahr des Berufsbildes Koch/Köchin EFZ (Rahmenlehrplan). Sämtliche Aufgaben sind in den unterschiedlichen Taxonomiestufen prozessorientiert aufgebaut und entsprechen den kognitiven Leistungszielen.

Dieser wertvolle Begleiter soll Sie während Ihrer Ausbildung und darüber hinaus zusammen mit unseren weiteren Lernangeboten, dem Pauli-Lehr- und dem Pauli-Rezeptbuch mit E-Book und Onlinerezepten, der Pauli-App und der Onlineversion der Lernkontrolle, stets unterstützen und ermutigen.

Ein besonderer Dank gilt unserem Fachautor Carlos Egli zusammen mit Siro Dal Maso und Roland Menzi von der Berufsschule Zürich. Ihnen ist durch Ihre umfassende fachkompetente Arbeit ein hervorragendes Revival des erstmals im Jahre 1930, später dann 1985 publizierten Kompendiums gelungen.

Christiane und Philip Pauli
Dr. Julian Zimmermann

Herausgeber Pauli Fachbuchverlag AG

Produktionsleitung Christiane und Philip Pauli, Kreuzlingen

Fachliche Koordination Carlos Egli
Eidg. dipl. Küchenchef, dipl. Berufsfachschullehrer

Fachtechn. Mitarbeiter Siro Dal Maso
Eidg. dipl. Küchenchef, dipl. Berufsfachschullehrer

Roland Menzi
Dipl. Berufsfachschullehrer, Diploma of Advanced Studies

Fotografie

Fotoregie Inhalt Dieter Beyerle, Basel

Bilder Inhalt Martin Friedli, Basel

Jules Moser, Bern

Illustrationen Julien Gründisch

Girod-Gründisch, Visuelle Kommunikation Baden

Produktion

Medienvorstufe Schalk Druck GmbH, Kreuzlingen
Druck und Buchbinder Stämpfli AG, Bern

Verlag und Vertrieb www.pauliph.com

printed in
switzerland

©Pauli Fachbuchverlag AG

1. Auflage 2019

ISBN 978-3-9523024-6-0

Garmethode Glasieren

2.14 Das Glasieren von Gemüse ist eine beliebte Garmethode. Schreiben Sie auf, welche der abgebildeten Gemüse sich zum Glasieren eignen und welche nicht.



2.15 Wodurch zeichnet sich ein Gemüse aus, das sich zum Glasieren eignet?

Glasieren von Karotten

2.16 Schildern Sie das Glasieren von Karotten in fünf Schritten; das Gemüse ist bereits geschnitten / tourniert.

Energiebedarf

Ohne Energie sind keine Lebensvorgänge möglich. Erläutern Sie die folgenden Energiebegriffe aus dem Bereich der Ernährung.

2.17 Grundumsatz und dessen Berechnung

2.18 Leistungsumsatz (PAL-Wert) und dessen Berechnung

2.19 Gesamtenergiebedarf und dessen Berechnung

Gemüsegerichte

Benennen Sie das passende Kochgeschirr für die untenstehenden Gerichte in deutscher und englischer Sprache und setzen Sie die korrekte Garmethode ein.

3.13



1



2



3



4



5



6



7

	Bezeichnung Deutsch	Bezeichnung Englisch	Garmethode
Ratatouille (20 Personen)			
Vichy Karotten (5 Personen)			
Auberginenpiccata (5 Personen)			
Gefüllte Peperoni (20 Personen)			

Gemüseangebot

3.14 Wie ist die Tatsache zu erklären, dass zur gleichen Zeit dasselbe Gemüse zu unterschiedlichen Preisen auf dem Markt angeboten wird? Nennen Sie drei Argumente.

Schnittarten

Die abgebildeten Schnittarten werden international eingesetzt. Ergänzen Sie die Tabelle mit den fehlenden Angaben.

6.9

Schnittart	Name	Kantenlänge	Verwendung
	Jardinière		
			
			
			
			
		Dünne Streifen	

Gemüseabschnitte

Beim Vorbereiten von Gemüse entstehen verwertbare Abschnitte.

6.10 Beschreiben Sie drei Verwendungsmöglichkeiten (ohne Karotten-Flan).

Werkzeuge

Benennen Sie die abgebildeten Werkzeuge in deutscher und in französischer oder englischer Sprache.

18.1



18.2



18.3



18.4



18.5



18.6



18.7



Gemüse

Benennen Sie die abgebildeten Gemüse in deutscher und in französischer oder englischer Sprache.

18.16



18.17



18.18



18.19



18.20



18.21



18.22



18.23



18.24



18.25



18.26



18.27



18.28



18.29



18.30



26.8



Quinoa

26.9



Wildreis

26.10



Amaranth

Brotherstellung

Damit ein gutes und knuspriges Brot resultiert, muss den verschiedenen Arbeitsgängen die nötige Beachtung geschenkt werden. Erläutern Sie die Brotherstellung anhand der nachfolgenden Arbeitsschritte

26.11 Teigherstellung

26.12 Gären

26.13 Backen

Auf einer Brotverpackung ist das nachfolgende Label abgebildet; was bedeutet es?

26.14



30.39 Grapefruit

30.40 Kokosnuss

30.41 Pinienkerne

Aprikosenglace

Fruchtlacen erfreuen sich in den Sommermonaten grosser Beliebtheit. Setzen Sie zu den einzelnen Bildern (Zubereitung Aprikosenglace) einen erklärenden Text, der die Herstellungsschritte wiedergibt.

30.42



30.43



30.44



30.45



30.46



30.47



Fremdsprache

Benennen Sie die untenstehenden Obstsorten in deutscher, französischer und englischer Sprache.

31.23



31.24



31.25



31.26



31.27



31.28

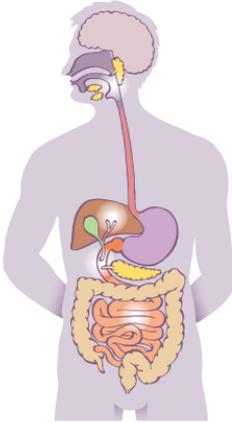


Erdbeersorbet

31.29 Es soll ein Erdbeersorbet auf konventionelle Art hergestellt werden. Beschreiben Sie die Zubereitung in vier Schritten ohne Mengenangabe.

Kohlenhydratstoffwechsel

Auf dem Weg der Nahrung von der Mundhöhle bis zum Darm werden die Kohlenhydrate verdaut. Erläutern Sie präzise, was an den nachfolgenden Stellen im Körper bei der Kohlenhydratverdauung passiert.



34.26 Mund

34.27 Magen

34.28 Zwölffingerdarm

34.29 Dünndarm

Risotto-Herstellung

Die nachfolgenden Bilder zeigen die Zubereitung eines Risottos. Erläutern Sie die Bilder in englischer Sprache.

Merke: Die Lösungen zeigen nur eine Variante auf. Weitere sind durchaus möglich.

38.29



38.30



38.31



38.32



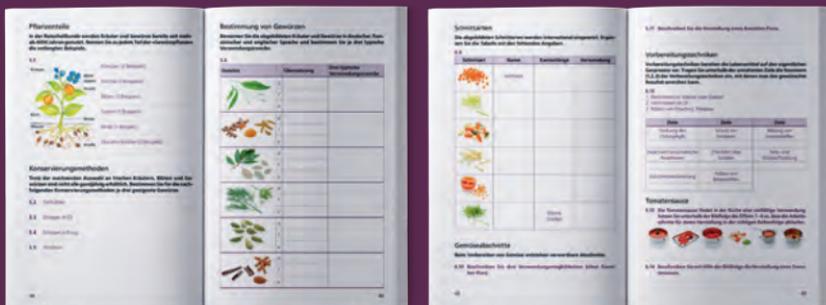
38.33



38.34



PAULI KOMPAKT für Prüfung und Praxis



Dieses in drei Bände aufgeteilte Fragen-und-Antworten-Buch bereitet Sie systematisch auf das Qualifikationsverfahren für den Beruf Koch/Köchin EFZ vor. Gleichzeitig hilft es, die täglichen Anforderungen in der Praxis bestens zu meistern.

Der Inhalt:

- prozessorientierte Aufgaben, basierend auf den Grundlagen des Rahmenlehrplans
- auf das Pauli-Lehrbuch der Küche abgestimmte Themenschwerpunkte
- detaillierte Antworten auf alle relevanten Fragen
- Möglichkeit, den eigenen Wissensstand selbstständig zu überprüfen
- zusätzliche Prüfungstests für eine optimale Prüfungsvorbereitung
- Leitfaden für ambitionierte Hobbyköche

PAULI KOMPAKT ist die perfekte Ergänzung zu den beiden Pauli-Büchern Lehr- und Rezeptbuch der Küche mit E-Book und 1800 Online-Rezepten, zur Onlineversion der Lernkontrolle und zur Pauli-Universal App based on Escoffier. Es ist nicht nur ein Buch für die Lernenden, sondern auch eines für den interessierten Laien am heimischen Herd, der sich mit Themen rund ums Kochen befassen will.

Das Original seit 1930