

BAND 2

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 Onlinersion 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 978-3-9523024-7-7

Inhaltsstoffe und Umweltbelastung

Fische sind bei Konsumentinnen und Konsumenten sehr beliebt. Fische werden vom Wasser getragen, daher hat Fischfleisch wenig Bindegewebe und eine lockere Zellstruktur.

1.6 Führen Sie in mengenmässig absteigender Reihenfolge die wichtigsten Inhaltsstoffe von Fisch auf.

1.7 Leider können Fische auch Schadstoffe enthalten. Um welche Stoffe handelt es sich und welche Fische/Fanggebiete sind besonders betroffen?

Benennungen Süsswasserfische

Benennen Sie die unten abgebildeten Süsswasserfische (A bis E) in deutscher, französischer und englischer Sprache.



1.8

	Deutsch	Französisch	Englisch
A			
B			
C			
D			
E			

Forellenfilets Zuger Art

Die folgenden Bilder zeigen die schrittweise Zubereitung von pochieren Forellenfilets Zuger Art. Beschreiben Sie die Zubereitung unter Einbezug der Bildfolge.

1.35



1.36



1.37



1.38



1.39



1.40



2.6 Nennen Sie drei Vorschriften, die eingehalten werden müssen, wenn Fische lebend in Fischbassins gehalten werden.

Salzwasserfische

Die meisten Meeresfische leben in flachen, nährstoffreichen Küstengewässern in Tiefen bis zu 200 Metern. Benennen Sie die untenstehenden Meeresfische in deutscher, französischer und englischer Sprache.

2.7



2.8



2.9



2.10



Fischbegriffe

Im Zusammenhang mit Fischen wurden die untenstehenden Begriffe verwendet. Erklären Sie präzise, worum es sich bei den folgenden Produkten handelt.

2.11 Lachsforelle

2.12 Stockfisch

6.6 Wie können Krustentiere wachsen, sind sie doch von einem kaum dehnbaren Chitinpanzer umgeben?

6.7 Erklären Sie die rötliche Farbveränderung beim Kochen von Krustentieren.

Krusten- und Schalentiergerichte

Krusten- und Schalentiere lassen sich von kreativen Köchen zu einer Vielzahl von Gerichten verarbeiten. Ergänzen Sie die untenstehende Tabelle.

6.8

Name (d/f/e):		
Essbare Teile:		
Zwei Gerichte:		
Name (d/f/e):		
Essbare Teile:		
Zwei Gerichte:		
Name (d/f/e):		
Essbare Teile:		
Zwei Gerichte:		

Krustentiere

Krustentiere zählen zu den wirbellosen Tieren. Ihr Körper besteht aus dem Kopfbruststück und dem Schwanz. Benennen Sie die untenstehenden Krustentiere in deutscher, französischer und englischer Sprache.









Aussagen zu Krusten- und Weichtieren

Das Fleisch der Krusten- und Weichtiere gilt als ernährungsphysiologisch hochwertig. Setzen Sie bei den richtigen Aussagen ein Häkchen und formulieren Sie die Falschaussagen korrekt!

6.13 Meeresfrüchte können bei empfindlichen Personen allergische Reaktionen auslösen.

6.14 Der essbare Anteil einer Languste beträgt etwa 70 %.

6.15 Lebende Krustentiere (Hummer, Langusten) müssen auf Eis aufbewahrt werden.

6.16 Venusmuscheln werden für das Gericht «Spaghetti alle vongole» benötigt.

Bezeichnen Sie die Teile, aus denen folgende Stücke geschnitten werden.

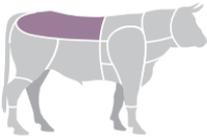
20.15 Entrecôte

20.16 Rumpsteak

20.17 T-Bone-Steak

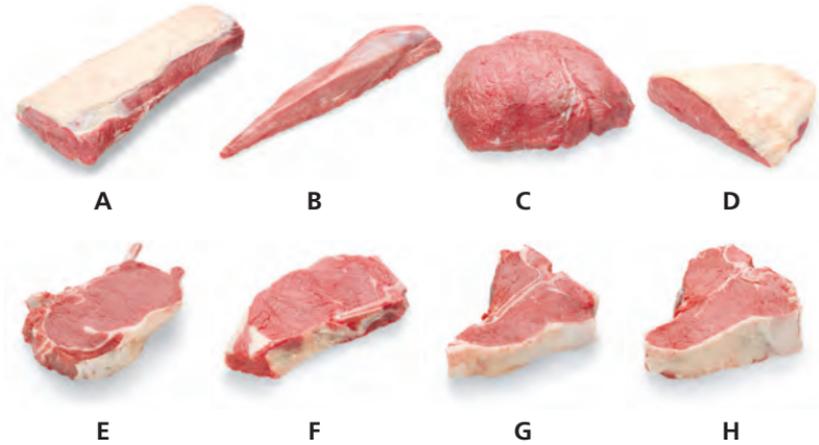
20.18 Geschnetzeltes minute

Rindsnierstück



Benennen Sie die einzelnen Teile (A–D) des Rindsnierstücks in deutscher, französischer und englischer Sprache sowie die portionierten Stücke (E–H) in deutscher Sprache.

20.19



Poeliertes Perlhuhn

Die folgenden Bilder zeigen die schrittweise Zubereitung eines poelierten Perlhuhns. Ergänzen Sie die Bilder mit den Zubereitungstätigkeiten.

24.31



24.32



24.33



24.34



24.35



24.36



25.31 Wie heisst die untenstehende Poulet-Schnittart und mit welcher Gartechnik wird es zubereitet?



Geflügelcremesuppe

Es soll eine Geflügelcremesuppe zubereitet werden. Kommentieren Sie die Bilder mit den einzelnen Zubereitungsschritten.

25.32



25.33



25.34



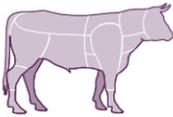
25.35



25.36



Schlachtnebenprodukte Rind



In der Gastronomie werden im Trend des «from nose to tail» vermehrt wieder Schlachtnebenprodukte und Innereien angeboten. Benennen Sie die abgebildeten Produkte auf Deutsch, Französisch und Englisch. Bestimmen Sie mögliche Schnittarten und Gartechniken.

29.11

Produkt	Benennungen	Schnittarten	Gartechniken
	d		
	f		
	e		
	d		
	f		
	e		
	d		
	f		
	e		

Gerichtebeschreibungen

Ordnen Sie den Beschreibungen das zutreffende Schlachtnebenprodukt oder die zutreffenden Innereien zu.

29.12

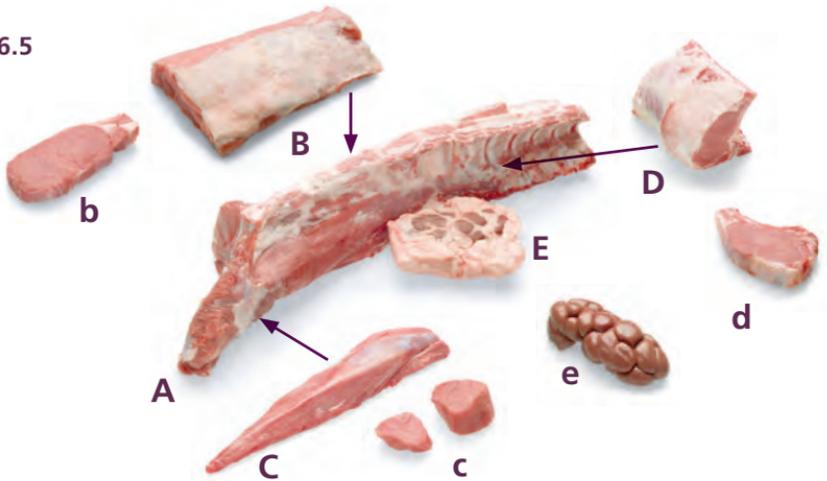
Beschreibung
«Lardo di Colonnata» besteht aus in Marmor mariniertem ...
Bestellt man in Wien «Beuschel», so erhält man ein Gericht mit ...
Ein Schwartenmagen besteht zur Hauptsache aus ...
In die Nationalsuppe Busecca gehört ...
Für die Herstellung einer Oxtail clair benötigt man ...
Wer «Haggis» bestellt, isst einen gefüllten ...

Zutat
Schafsmagen
Schweinskopf
Kalbslunge
Ochenschwanz
Kalbsgekröse
Rückenspeck

Kalbskarree

Bezeichnen Sie die Teilstücke des Kalbskarrees und deren Schnittarten auf Englisch und übersetzen Sie die entsprechenden Sätze. Merke: Die Lösungen zeigen nur eine Variante auf. Weitere sind durchaus möglich.

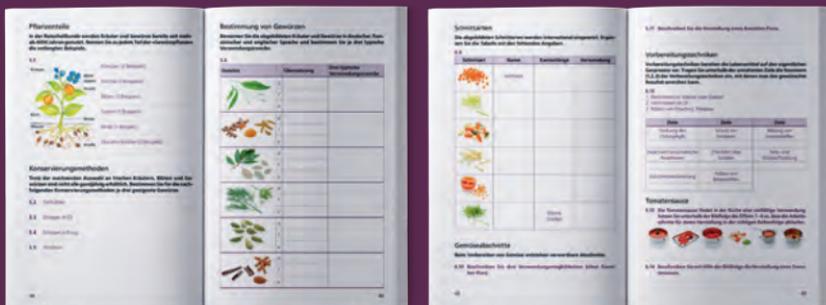
36.5



36.6 Das Kalbsfilet ist das zarteste und teuerste Stück am Kalbskarree.

36.7 Für einen Kalbsnierenbraten wird das Kalbsnierstück mit der entfetteten Niere gefüllt.

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