

BAND 3

# PAULI KOMPAKT

Fragen und Antworten rund  
ums Kochen

The logo features a stylized white icon of a kitchen knife above the word "PAULI" in a bold, white, sans-serif font, all contained within a solid blue square.

## 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](http://www.pauliph.com)

printed in  
**switzerland**

©Pauli Fachbuchverlag AG

1. Auflage 2019

ISBN 978-3-9523024-8-4

# Bestimmung von Gewürzen

Benennen Sie die abgebildeten Kräuter und Gewürze in deutscher, französischer und englischer Sprache und bestimmen Sie je drei typische Verwendungszwecke.

## 5.6

Gewürz		Übersetzung	Drei typische Verwendungszwecke
	d		
	f		
	e		
	d		
	f		
	e		
	d		
	f		
	e		
	d		
	f		
	e		
	d		
	f		
	e		
	d		
	f		
	e		

## Konfekte gefüllt/ungefüllt

Die Auswahl an Konfekt ist gross, es gibt gefüllte und ungefüllte sowie saisonale Backwaren. Benennen und beschreiben Sie die abgebildeten Konfekte.

10.6

	Name des Konfekts	Beschreibung
		
		
		
		
		

## Aussagen zu Pralinen

Überprüfen Sie die folgenden Aussagen zu Pralinen. Setzen Sie bei den richtigen Aussagen ein Häkchen und formulieren Sie die Falschaussagen richtig.

**10.7** Die Hohlkugeln von unten her leicht überfüllen, da sich die Ganache zusammenzieht.

\_\_\_\_\_

**10.8** Unter Tremperieren versteht man das Parfümieren mit Spirituosen.

\_\_\_\_\_

10.9 Pralinen: Lagerung bei ca. 21°C und bei 80–85 % relativer Luftfeuchtigkeit.

\_\_\_\_\_

10.10 Gefrorene Pralinen möglichst langsam (2 Tage) bei 5 bis 18°C auftauen.

\_\_\_\_\_

## Charlotte royal

Eine Charlotte ist eine üppige Süßspeise, die zum Anrichten gestürzt wird. Beschreiben Sie die Zubereitung der Charlotte royal unter Einbezug der Bildfolge.

10.11



\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

10.12



\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

10.13



\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

10.14



\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

10.15



\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## Garprozesse/Geräte/Gerichte



Als Vorbereitung auf das bevorstehende Qualifikationsverfahren hat der Küchenchef ein paar Aufgaben zum Thema «Käse» vorbereitet.

21.20 Schlagen Sie zu jeder aufgeführten Gartechnik ein passendes Käsegericht vor. Ordnen Sie zum vorgeschlagenen Käsegericht einen geeigneten Kochapparat zu.

Backen	Gratinieren	Frittieren	Sautieren

## Garprozesse/Kombinationen

Garprozesse: Sie sind für die Fischvorspeise verantwortlich und nutzen die Gelegenheit, anhand einer Rezeptvorlage Ihr Fachwissen wiederzugeben.

21.21 Koordinieren Sie die Schritte der Zubereitung (1–8) so, dass die Reihenfolge fachlich korrekt ist.



# Zerlegung des Lammes

Das Lamm wird in verschiedene Teile / Muskelpartien zerlegt.

25.20 Benennen Sie sechs Hauptteile, in die ein Lamm zerlegt wird.



1



2



3



4



5



6

## Kraftbrühen-Zubereitung

**Garprozesse:** Sie sind für die Suppen verantwortlich und nutzen die Gelegenheit, anhand einer Rezeptvorlage Ihr Fachwissen wiederzugeben.

**25.25** Koordinieren Sie die Schritte der Zubereitung einer Kraftbrühe (1–8) so, dass die Reihenfolge fachlich korrekt ist.



## Warenkostenberechnung

### Berechnen von Warenkosten

**25.26** Für 5,400 kg frische Karotten müssen CHF 13.50 bezahlt werden. Durch das Schälen entsteht ein Verlust von 15 % und durch das anschließende Tournieren ein Verlust von 23 %.

**Wie hoch sind die Warenkosten für 1 kg tournierte Karotten?**

---

---

---

**Garprozesse:** Der Entremetier stellt das unten in Schritten abgebildete Kartoffelgericht her.

**26.12** Benennen Sie das Kartoffelgericht mit der korrekten Fachbezeichnung.

**26.13** Koordinieren Sie die Schritte der Zubereitung (1–6) so, dass die Reihenfolge fachlich korrekt ist.



## Vom EVP zu den WK

### Kalkulationsaufgabe: Fischmenge

**26.14** Der effektive Verkaufspreis (EVP) einer Portion Thonsalat beträgt CHF 16.50. Die Warenkosten (WK) für den abgetropften Thon betragen CHF 20.50/kg. Die Warenkosten (WK) für Garnitur und Salatsauce betragen CHF 1.40. Der Faktor/Richtfaktor (F) beträgt 3,25 und die Mehrwertsteuer (MwSt) macht 8 % aus.

**Wie viele Gramm Thon dürfen verwendet werden?**

# Käsesorten und Qualität

Verschiedene Kriterien wie beispielsweise der Reifegrad bestimmen die Qualität von Käse. Ordnen Sie die unten abgebildeten Käse mit Namen der dazugehörigen Gruppe zu.



27.1 Extrahartkäse

---

27.2 Blau-/Grünschimmelkäse

---

27.3 Rotschmierkäse

---

27.4 Weisschimmelkäse

---

27.5 Hartkäse

---

27.6 Halbhartkäse

---

27.7 Frischkäse

---

## Obst-Gruppierung

Das Angebot an Obst hat sich, bedingt durch die Nachfrage, vergrößert. Obst wird in verschiedene Kategorien eingeteilt. Ordnen Sie die abgebildeten Obstsorten mit Namen der richtigen Gruppe zu.



**27.9** Beerenobst

---

**27.10** Exotische Frucht (1)

---

**27.11** Hartschalenobst

---

**27.12** Zitrusfrucht

---

**27.13** Steinobst

---

**27.14** Exotische Frucht (2)

---

**27.15** Kernobst

---

## Zuordnung Gewürze

Gewürze und Kräuter haben auch aus ernährungsphysiologischer Sicht aufgrund der unterschiedlichen Inhaltsstoffe eine grosse Bedeutung. Ordnen Sie die abgebildeten Gewürze und Kräuter mit Namen dem richtigen Gericht zu.



27.31 Bouillabaisse marseillaise

---

27.32 Thunfisch-Sashimi

---

27.33 Sweet and sour pork

---

27.34 Gravad Lax

---

27.35 Sauerkraut

---

27.36 Tomaten-Mozzarella-Salat

---

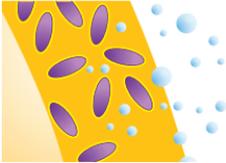
27.37 Kutteln nach Zürcher Art

---

# Parboiling-Verfahren

Im Handel ist der sogenannte «Parboiled-Reis» sehr beliebt. Erläutern Sie anhand der Abbildungen die drei Verarbeitungsschritte dieses Verfahrens.

31.1

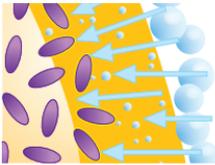


---

---

---

31.2

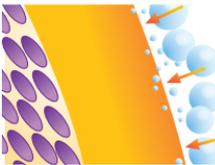


---

---

---

31.3



---

---

---

31.4 Fassen Sie mit zwei Aussagen den Sinn und Zweck dieses Verfahrens zusammen.

---

---

---

## Berechnung Basisverkaufspreis

### Berechnung des Basisverkaufspreises.

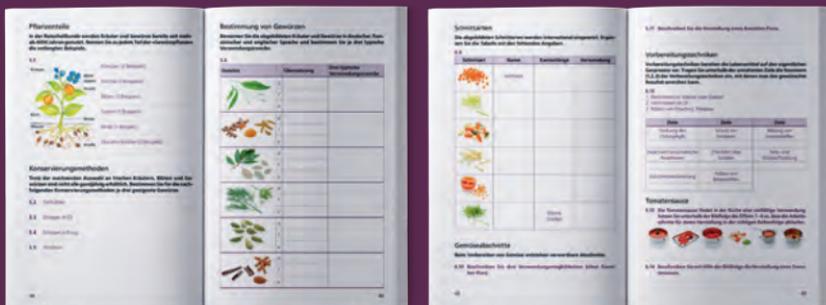
31.5 Die Speisekarte wird mit dem Gericht «Carpaccio» ergänzt. Der Einkaufspreis für das Rindsfilet beträgt CHF 65.– pro kg. Für die weiteren Zutaten werden Warenkosten (WK) von CHF 2.80 pro Gericht berechnet. Der Faktor (F) wurde auf 3,450 festgelegt.

**Berechnen Sie den Basisverkaufspreis des Gerichtes, wenn für eine Portion 80g Rindsfilet verwendet werden.**

---

---

# 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