**. Lehreinheit, am 10.12.2010**

**Wolf Yvonne**

**SPEISEN**:

**A:** Gemüseschöberln

**B:** Rindsragout

**C:** Serviettenschnitten

**D:** Grüner Salat

**E:** Gebackene Apfelscheiben

**F:** Vanillesauce

**Aufgabenanalyse**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Code** | **Ablaufschritt/Vorgangsstufe** | **TZ** | **WZ** | **Information** |
|  | | | | |
| **Gemüseschöberln** | | | | |
| A1 | Rüsten | 10 |  | Zutaten auswiegen und waschen, Kasserolle, Schneidebrett, Schüssel herrichten, Schöberl- oder Tortenform einfetten, Backrohr auf 180°C vorheizen |
| A2 | Karotte schälen, Schnittlauch (für Suppe), Champignons und Karotte waschen, Sellerie halbieren und waschen, alles schneiden | 10 |  | Karotten: fein brunoise Champignons: dünne Scheiben Sellerie: ringelig  Schnittlauch (für Suppe): fein ringelig |
| A3 | Karotten, Champignons, Sellerie und Erbsen sautieren | 5 |  | mit etwas Butter und wenig Suppe, Erbsen zuletzt hinzugeben |
| **A4** | köcheln lassen |  | **10** | bissfest |
| A5 | Eier trennen, Eiklar mit Salz zu Schnee schlagen | 5 |  |  |
| A6 | Eidotter versprudeln und unterheben | 5 |  | unter Schneemasse |
| A7 | Obers und Mehl unterheben, Gemüse dazu | 5 |  | Obers und Mehl abwechselnd unter Schneemasse unterheben |
| A8 | Masse in die Form streichen | 5 |  | in befettete Schöberl- oder Tortenform |
| **A9** | Backen |  | **30** | bei 180°C Heißluft |
| A10 | In Würfel schneiden, anrichten | 5 |  | auf Teller |
|  |  | 50 | **40** |  |
|  |  |  |  | Verteilzeit |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Code** | **Ablaufschritt/Vorgangsstufe** | **TZ** | **WZ** | **Information** |
|  | | | | |
| **Rindsragout** | | | | |
| B1 | Rüsten | 5 |  | Zutaten auswiegen, große Kasserolle und Schneidebrett herrichten |
| B2 | Rindsschulter schneiden und würzen | 5 |  | klein würfelig, mit Salz und Pfeffer |
| B3 | Rindsschulter anrösten >bis Flüssigkeit verdunstet ist! | 5 |  | in Pfann, danach herausnehmen und auf ein Teller o.Ä. geben > in den Wärmeschrank |
| B4 | Wurzelwerk und Zwiebel schneiden | 5 |  | fein brunoise |
| B5 | Wurzelwerk und Zwiebel anschwitzen | 5 |  | in gleicher Pfanne, wie Rindsschulter (aber ohne Rindsschulter!) |
| B6 | Tomatenmark zu Gemüse, mit Rotwein ablöschen, mit Suppe aufgießen | 5 |  |  |
| B7 | Rindsschulter zurück in Pfanne geben, würzen | 5 |  | mit Thymian und Knoblauch |
| **B8** | dünsten lassen |  | **30** |  |
| B9 | Binden | 5 |  | mit Mehlteigerl (1 TL Mehl + Wasser) |
| B10 | Anrichten | 5 |  |  |
|  |  | 45 | **30** |  |
|  |  | 5 |  | Verteilzeit |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Serviettenschnitten** | | | | |
| C1 | Rüsten | 5 |  | Zutaten auswiegen, Alufolie, Frischhaltefolie, Kasserolle, Schneidebrett, Schüssel herrichten |
| C2 | Brot schneiden und in Schüssel geben | 5 |  | klein würfelig |
| C3 | Milch mit Gewürzen und Eiern versprudeln | 5 |  |  |
| C4 | Butter erwärmen und dazu | 5 |  |  |
| C5 | Masse mit Brot vermischen und kneten | 5 |  |  |
| **C6** | ziehen lassen |  | **15** |  |
| C7 | Knödelmasse formen | 5 |  | Rolle |
| C8 | Rolle zuerst in Frischhaltefolie einrollen und knöpfen, dann mit Alufolie verschließen und knöpfen | 5 |  | an beiden Enden gut knöpfen |
| **C9** | 45 min pochieren |  | **45** | in Salzwasser, nicht kochen! |
| C10 | Anrichten | 5 |  | in Scheiben schneiden |
|  |  | 40 | **60** |  |
|  |  |  |  | Verteilzeit |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Grüner Salat** | | | | |
| D1 | Rüsten | 5 |  | Salatschleuder und Schüssel herrichten |
| D2 | Salat waschen, schleudern | 5 |  |  |
| D3 | Essig-Öldressing herstellen und marinieren | 5 |  |  |
| D4 | Anrichten | 5 |  |  |
|  |  | 20 |  |  |
|  |  | 5 |  | Verteilzeit |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Gebackene Apfelscheiben** | | | | |
| E1 | Rüsten | 5 |  | Zutaten auswiegen, Pfanne herrichten |
| E2 | Mehl in Schüssel, Eier trennen | 5 |  |  |
| E3 | Eiklar mit Salz zu Schnee schlagen | 5 |  |  |
| E4 | Eidotter, Salz und Rum zu Mehl geben und verrühren | 5 |  | Teig sollte glatt und dickflüssig sein – bei Bedarf Milch hinzugeben |
| E5 | Schnee unterheben | 5 |  |  |
| E6 | Äpfel schälen und in Scheiben schneiden | 5 |  |  |
| E7 | Scheiben durch den Teig ziehen | 5 |  |  |
| **E8** | Fett erhitzen |  | **5** | Probe mit Kochlöffel |
| E9 | Äpfel in Fett schwimmend goldbraun frittieren | 5 |  | Ca. 2 Min. in heißem Öl, bei 160°C-170°C, danach abtropfen lassen |
| E10 | Anrichten | 5 |  | mit Staubzucker und Zimt bestreuen |
|  |  | 45 | **5** |  |
|  |  | 5 |  | Verteilzeit |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Vanillesauce** | | | | |
| F1 | Rüsten | 5 |  | Kl. Kasserole, Plastikgefäß, Schneebesen, Dessertgläser herrichten |
| F2 | 4/5 der Milch erhitzen | 5 |  | in Kasserole geben |
| **F3** | Milch erhitzen |  | **10** | bis Milch kocht zwischendurch immer wieder rühren |
| F4 | Vanillepuddingpulver mit 1/5 Milch gut verrühren und in kochende Milch einrühren, mit Zucker nach Geschmack verfeinern | 5 |  |  |
| **F5** | Weiteres Mal aufkochen lassen |  | **5** |  |
| F6 | Mit Früchten anrichten | 5 |  | mit Früchten garnieren |
|  |  | 20 | **15** |  |
|  |  | 5 |  | Verteilzeit |

**Kapazitätsplan**

Arbeitsaufgabe:

**Gemüseschöberln**

🙟

**Rindsragout**

**Serviettenschnitten**

**Grüner Salat**

🙟

**Gebackene Apfelscheiben mit Vanillesauce**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Code** | **Teilaufgabe** | **TZ** | **VZ** |
| **A** | Gemüseschöberln | 50 |  |
| **B** | Rindsragout | 45 | 5 |
| **C** | Serviettenschnitten | 40 |  |
| **D** | Grüner Salat | 20 | 5 |
| **E** | Gebackene Apfelscheiben | 45 | 5 |
| **F** | Vanillesauce | 20 | 5 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **Gesamtsumme** | | **220** | **20** |