



# EINFRIEREN



## 1. Erkläre die folgenden Ausdrücke:

- a) Blanchieren
- b) Gefrierbrand
- c) Schockfrost

## 2. Welche Behälter kann man zum Einfrieren von Lebensmitteln verwenden?

## 3. Welche wesentlichen Dinge muss man beachten, wenn man Obst oder Gemüse zum Einfrieren auswählt?

## 4. Wie taut man gefrorenes Gemüse für die Zubereitung auf? Wie taut man gefrorenes Obst für die Zubereitung auf?

## 5. Friere 2 Gemüsesorten ein (Mais und eine Sorte deiner Wahl), dann bereite sie zu und serviere eine Kostprobe.

## 6. Schockgefriere eine Gemüsesorte so, dass sie leicht zu entnehmen ist.

## 7. Warum soll zum Einfrieren bestimmtes Gemüse nicht gesalzen werden?

## 8. Friere ein paar Pfirsiche in verdünntem Sirup ein und ein paar in Orangen- oder Ananassaft.

## 9. Warum gibt man Ascorbinsäure an den Sirup, aber nicht an den Fruchtsaft? Warum verwendet man beim Einfrieren von Pfirsichen Ascorbinsäure?

## 10. Friere eine Beerensorte, ohne Zugabe von Süßungsmitteln, ein.

## 11. Bereite eine Sorte Gefrierarmelade zu.

