



KONSERVIEREN

n.n.

1. Nenne 5 Methoden Lebensmittel haltbar zu machen.
2. Wie kann man Lebensmittel auf einem Lager länger haltbar machen?
3. Zeige Proben von selbst eingemachtem Obst oder selbst hergestellter Marmelade.
4. Welche Gefäße eignen sich am besten zum Einmachen? Welche Materialien außer Glas werden für Behälter verwendet?
5. Wie sollten alle Geräte und Gefäße, Gläser und Gummiringe vor Gebrauch vorbereitet werden?
6. Berichte über das Füllen und Verschließen von Gefäßen beim Einkochen.
7. Wie wird Eingemachtes am besten gelagert?
8. Zähle mindestens 3 Möglichkeiten auf, Lebensmittel zu trocknen.
9. Wie lagert man getrocknetes Obst und schützt es vor Ungeziefer?
10. Wie gibt man getrockneten Lebensmitteln ihre frühere Konsistenz zurück?
11. Zeige Proben von selbst getrocknetem Obst oder Gemüse.
12. Was für Behälter kann man zum Einfrieren von Lebensmitteln verwenden?
13. Warum soll vor dem Einfrieren bestimmtes Gemüse nicht gesalzen werden?
14. Was ist das Besondere am Schockgefrieren
15. Wie taut man gefrorenes Gemüse, Obst oder Fleisch für die Zubereitung auf?

