

Name: _____

leicht ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ schwer

Datum: _____

Glossar: Küche Station 1

blanchieren	Gemüse zuerst kurz in kochendes Wasser geben und dann in Eiswasser
entkernen	die Kerne z.B. bei Äpfeln, Paprika oder Tomaten entfernen
Eiswasser, das	Wasser mit Eiswürfeln
Gewürz, das	Zutaten, z.B. Salz, Pfeffer, Kräuter, die man benutzt, damit Speisen besser schmecken
hacken	mit einem Messer oder Hackmesser klein schlagen
halbieren	in der Mitte durchschneiden, in zwei Hälften schneiden
hobeln	Gemüse mit einer Hobel in dünne Scheiben schneiden
in Streifen schneiden	in mehrere dünne, längliche Stücke schneiden
knackig	frisch und fest
Knoblauch, der	
Kräuter, die	
längs	von oben nach unten, vertikal

Name: _____

leicht ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ schwer

Datum: _____

mahlen	Körner oder Nüsse in einer Mühle klein oder zu Pulver machen
Mörser, der	
Pfefferkorn, das	
quer	von rechts nach links, horizontal
raspeln	Gemüse mit einer Raspel oder Reibe klein machen
Reibe, die	Küchengerät um zum Beispiel Käse oder Gemüse zu zerkleinern
Röschen, das	
Salatdressing, das	Soße für den Salat
Stiel, der	längliche Teil einer Pflanze, an dem die Blüte haftet
Strunk, der	dicker Teil einer Pflanze, der normalerweise nicht gegessen wird Foto
zerkleinern	in kleine Stücke hacken oder schneiden
zerreiben	im Mörser in ganz kleine Stücke oder zu Pulver reiben

Name: _____

leicht ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ schwer

Datum: _____

zerstoßen	im Mörser in ganz kleine Stücke oder zu Pulver stoßen
-----------	--