

Name: _____

leicht ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ schwer

Datum: _____

Glossar: Küche Station 3

Ablage, die	der Teil der Küche, in dem man das schmutzige Geschirr abstellen kann
Arbeitsbereich, der	der Teil der Küche, in dem gearbeitet wird
Arbeitstisch, der	
aufbewahren	lagern
backen	im Ofen garen
braten	im heißen Fett in der Pfanne oder Ofen garen
Fleischwolf, der	
Fritteuse, die	
garen	Fleisch, Gemüse usw. durch Kochen, Braten usw. fertig zum Essen machen
Gasherd, der	

Name: _____

leicht ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ schwer

Datum: _____

grillen	auf Grill oder offenem Feuer garen
Kochbereich, der	der Teil der Küche, in dem gekocht wird
Kombidämpfer, der	ein Gerät, mit dem backen kann und mit Wasserdampf garen
Krokette, die	
Küchenwerkzeug, das	Hilfsmittel, die man in der Küche benutzt
Kühlraum, der	spezieller Raum, um verderbliche Lebensmittel zu lagern
lagern	was man nicht sofort braucht, an eine anderen Stelle legen oder stellen, aufbewahren
Lebensmittel, das	Dinge, die man essen und trinken kann
Mixer, der	
Salamander, der	ein spezieller Ofen zum Überbacken oder Warmhalten
schonend	ohne etwas zu beschädigen oder kaputt zu machen, vorsichtig
Spülbereich, der	der Teil der Küche, in dem gespült wird

Name: _____

leicht ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ schwer

Datum: _____

Spültisch, der	
Teigknetmaschine, die	
überbacken	mit Käse im Ofen backen
verderblich	z.B. Lebensmittel die schnell schlecht werden, so dass man sie nicht mehr essen kann
Vorspülbecken, das	spezielles Spülbecken zum Vorspülen
Vorspülbereich, der	der Teil der Küche, in dem vorgespült wird
vorspülen	vor der Spülmaschine besonders verschmutztes Kochgeschirr in der Spüle vorreinigen
warmhalten	eine Speise warm stellen, z.B. im Ofen oder Salamander
Wasserdampf, der	Dampf der entsteht, wenn Wasser kocht