

Fragenkatalog für Wettbewerbe des Landesverbandes der Köche Bayern

Technologie:

1. Unterscheiden Sie zwischen Nahrungsmittel und Genussmittel.
2. Welche Nährstoffe gehören zu den Baustoffen?
3. wie viel Energie liefern jeweils 1 Gramm Kohlenhydrate
Fett
Eiweiß
4. Beschreiben Sie stichpunktartig,
wie die Kohlenhydrate in der Pflanze entstehen.
5. Welche Gruppen von Kohlenhydraten werden unterschieden?
6. Nennen Sie die beiden Bausteine,
aus denen ein Fettmolekül aufgebaut ist.
7. Nennen Sie die küchentechnischen Eigenschaften von
 - a. Gebrauchszucker
 - b. Stärke
8. Nennen Sie vier wichtige Fettsäuren,
die am Aufbau der Speisefette beteiligt sind.
9. Erläutern Sie an Hand von drei Merkmalen den Unterschied
zwischen gesättigten und ungesättigten Fettsäuren.
10. Von welchen Faktoren ist der Schmelzpunkt eines Fettes abhängig?
11. Nennen Sie fünf küchentechnische Eigenschaften der Fette.
12. Aus welchen Elementen sind Eiweißstoffe aufgebaut?
13. Wie heißen die Bausteine der Eiweißstoffe?
14. Erklären Sie den Begriff „ biologische Wertigkeit“.
15. Nennen Sie vier Eiweißstoffe, die im Fleisch enthalten sind.
16. Nennen Sie küchentechnische Eigenschaften der Eiweißstoffe
 - a) Albumin
 - b) Globulin
 - c) Keilbreiweiß
 - d) Kasein
17. Was versteht man unter dem a_w -Wert?
18. Von welchen Faktoren ist
 - a) der Grundumsatz
 - b) der Leistungsumsatzeines Menschen abhängig?
19. Nennen Sie drei Gründe für die Empfehlung,
Gemüse der Saison zu verwenden.

20. Erläutern Sie den ernährungsphysiologischen Wert von Gemüse an Hand von fünf Aussagen.
21. Nennen Sie fünf Regeln für die Werterhaltung von Gemüse in Bezug auf Vitamine.
22. Welche Funktionen erfüllt Gemüse als Beilage?
23. Man sagt, je höher der Ballaststoffanteil, desto geringer die Gefahr eines Darmkrebses. Erklären Sie den Zusammenhang.
24. Nennen Sie je drei Beispiele für
 - a) Rohpökelwaren
 - b) Kochpökelwaren
 - c) Kochwürste
 - d) Brühwürste
 - e) Rohwürste
25. Erklären Sie die folgenden Fleischerzeugnisse:
 - a) Lachsschinken
 - b) Bündner Fleisch
26. Erläutern Sie die beiden Methoden zur Dicklegung der Milch bei der Käseherstellung.
27. Nennen Sie die Käsegruppen nach der Käseverordnung.
28. Nennen Sie die Bezeichnungen um den Fettgehalt der Fettgehaltsstufen bei Käse.
29. Nennen Sie aus folgenden Ländern je zwei typische Käsesorten.
 - a) Frankreich
 - b) Italien
 - c) Schweiz
30. Nennen Sie die zwei wichtigsten Ziele des Lebensmittel- und Bedarfsgegenstandegesetzes.
31. Welche Mindestangaben müssen nach der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung auf verpackten Lebensmitteln gemacht werden?
32. Nennen Sie die Bezeichnung und Verwendung der unterschiedlichen Kochtypen von Kartoffeln.
33. Nennen Sie drei Regeln für die längerfristige Lagerung von Kartoffeln
34. Welche Gruppen von Mikroorganismen werden unterschieden?
35. Erklären Sie folgende Begriffe in Zusammenhang mit Mikroorganismen:
 - a) Ananerobier
 - b) thermophile Bakterien
 - c) mesophile Bakterien
 - d) psychrophile Bakterien
 - e) Sporenbilder

36. Übersetzen Sie folgende Kartoffelschnittarten:
 - a) pommes gaufrettes
 - b) pommes allumettes
 - c) pommes paille
 - d) pommes château
37. Erklären Sie folgende Kartoffelzubereitungen :
 - a) pommes duchesse
 - b) pommes dauphine
 - c) pommes boulangère
 - d) pommes château
38. Was versteht man unter Parboiled Reis?
39. Nennen und erklären Sie die Gewichtsklassen bei Hühnereiern.
40. Erklären Sie die küchentechnische Bedeutung von Hühnereiern an Hand von drei Verwendungsbeispielen.
41. Was versteht man im Zusammenhang mit Milch unter:
 - a) Homogenisieren
 - b) Pasteurisieren
 - c) Zentrifugieren
42. Erläutern Sie die ernährungsphysiologische Bedeutung von Getreide an Hand von vier Aussagen.
43. Erläutern Sie im Zusammenhang mit Getreidemahlerzeugnissen
 - a) Mehltyp 405
 - b) Dunst
 - c) Ausmahlungsgrad
44. Nennen und unterscheiden Sie die drei wichtigsten vegetarischen Kostformen.
45. Nennen Sie je zwei Beispiele für
 - a) physikalische
 - b) biologische
 - c) chemische Teiglockerung
46. Welche Arten von Zuckerlösungen werden unterschieden?
47. Nennen Sie fünf wichtige Bezeichnungen für Kochstufen des Zuckers.
48. Nennen Sie die Verwendungsmöglichkeiten von Zucker in der Küchenpraxis.
49. Welche Funktionen haben Emulgatoren?
50. Welche Faktoren beeinflussen die Qualität von Schlachtfleisch.
51. Mit welchen Untersuchungen wird die Eignung von Schlachtfleisch für den menschlichen Verzehr überprüft?
52. Erklären Sie die Begriffe
 - a) PSE – Fleisch
 - b) DFD – Fleischund nennen Sie zwei Ursachen für diese Qualitätsabweichungen.

53. Benennen Sie die Teile einer Rinderkeule nach der Grobzerlegung mit den entsprechenden DLG-Bezeichnungen.
54. Was versteht man laut Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse unter folgenden besonderen Fleischteilstücken:
 - a) Châteaubriand
 - b) Rumpsteak
 - c) Entrecôte
 - d) Tournedos
55. Erklären Sie den Begriff Wellington.
56. Erklären Sie folgende besondere Fleischgerichte:
 - a) Wiener Schnitzel
 - b) Schnitzel Holstein
 - c) Osso bucco
 - d) Geschnetzeltes
57. Erklären Sie die Garnitur Dubarry.
58. Nennen Sie die Bezeichnung der Garpunkte für Kurzbratfleisch vom Rind in deutsch, englisch und französisch in aufsteigender Reihenfolge.
59. Nennen Sie je drei physikalische und chemische Konservierungsmethoden.
60. Nennen Sie jeweils drei Beispiele für
 - a) Hausgeflügel mit hellem Fleisch
 - b) Hausgeflügel mit dunklem Fleisch
61. Nennen und erklären Sie die Angebotszustände und Herrichtungsformen für Hausgeflügel.
62. Nennen Sie vier wichtige Regeln für die Verarbeitung von tiefgefrorenem Geflügel.
63. Erklären Sie folgende Begriff aus der Küchensprache im Zusammenhang mit Hausgeflügel:
 - a) Carcasse
 - b) Bridieren
 - c) Bardieren
 - d) Arrosieren
64. An welchen Markmalen kann man das Alter von Wildgeflügel erkennen?
65. Was versteht man unter Salmis?
66. Nennen Sie
 - a) vier typische Sättigungsbeilagen
 - b) vier typische Obstbeilagen für Wildgeflügel
67. Nennen Sie drei zu Wildgerichten geeignete Saucen.
68. Erklären Sie die Garnitur Baden Baden.

69. Nennen Sie fünf wichtige Bestandteile der Sauce Cumberland.
70. Nennen Sie die vier Gesichtspunkte,
nach denen Fische eingeteilt werden.
71. Machen Sie fünf Aussagen zum Fisch in der Ernährung.
72. Nennen Sie fünf Merkmale für frischen Fisch.
73. Woran erkennt man Salmonidenfische ?
74. Nennen Sie drei Gründe, warum Fisch sehr schnell verdirbt.
75. Nennen Sie Soßen, die für Fischgerichte typisch sind.
76. Welche Sättigungsbeilagen sind für Fischgerichte typisch?
77. Was versteht man unter einem Matjeshering?
78. Erklären Sie folgende Garnituren für Fisch:
 - a) Dugléré
 - b) Müllerin Art
79. Wie wirkt Zitronensaft auf Fischfleisch?
80. Was versteht man unter
 - a) Graved Lachs
 - b) Schillerlocken
81. Nennen Sie drei wichtige Sorten von Kaviar.
82. Nennen Sie drei Beispiele für Kaviarersatz.
83. Was versteht man unter Blinis?
84. Nennen Sie fünf Qualitätsmerkmale für Austern.
85. Nennen Sie Herkunftsbezeichnungen für Austern aus
 - a) Frankreich
 - b) Großbritannien
 - c) Deutschland

Mathematik

Aufgabe 1:

Die Zubereitungsmethode hat erheblichen Einfluss auf den Energiegehalt von Speisen, wie der folgende Auszug aus der Nährwerttabelle zeigt.

Lebensmittel je 100g verzehrbare Anteil	Eiweiß in g Kohlenhydrate in g	Fett in g	
Kartoffeln, gekocht	2	0,1	14,8
Pommes frites, verzehrfertig	4,2	14,5	35,7

Wie viel kJ liefern 120g Pommes frites mehr an Energie als die gleiche Menge an gekochten Kartoffeln, wenn 1g Eiweiß 17,2 kJ, 1g Fett 38,9 kJ und 1g Kohlehydrate 17,2 kJ enthalten?

Aufgabe 2:

Eine Lammschulter mit einem Gewicht von 3,250 kg kostet im Einkauf 11,50€ je kg. Knochen und Parüren betragen 24,5% des Gesamtgewichtes und werden mit 0,90€/kg bewertet, weil sie zum Ansetzen der Sauce Weiterverwendet werden können.

Berechnen Sie den Materialwert der ausgelösten und parierten Lammschulter je kg.

Aufgabe 3:

Für Wiener Schnitzel werden je Portion 160g tischfertiges Fleischgewicht veranschlagt.

Wie viel kg Kalbfleisch müssen für 60 Portionen eingekauft werden, wenn der Bratverlust mit 28,5% und der Parierverlust mit 6,5% zu berücksichtigen sind?

Wie viel % beträgt der Garverlust?

Aufgabe 4:

Zur Herstellung von 10 Portionen bayrisch Creme werden folgende Zutaten benötigt:

0,30	l	Milch	je Liter	0,65€
0,05	kg	Eigelb	je kg	3,30€
0,08	kg	Zucker	je kg	0,95€
0,30	l	Schlagrahm	je Liter	2,30€
6	Blatt	Gelatine	je Blatt	0,12 €
0,5	Stck	Vanilleschote	je Stck	1,60€

- a) Berechnen Sie den Materialpreis für 1 Portion bei 220% Gemeinkosten, 25% Gewinn, 15% Umsatzsteuer und 16% Mehrwertsteuer.
- b) Ermitteln Sie den Gesamtaufschlag in Prozent.

Aufgabe 5:

Ein Restaurant bietet ein Gericht zu einem Inklusivpreis von 22,50€ an. Die Materialkosten betragen 3,10€. Der Betrieb kalkuliert mit 21% Gewinn, 12,5% Umsatzsteuer und 16% Mehrwertsteuer. Berechnen Sie den Zuschlagssatz für die Gemeinkosten.