

Wiederhole, was du über den Herd weißt!

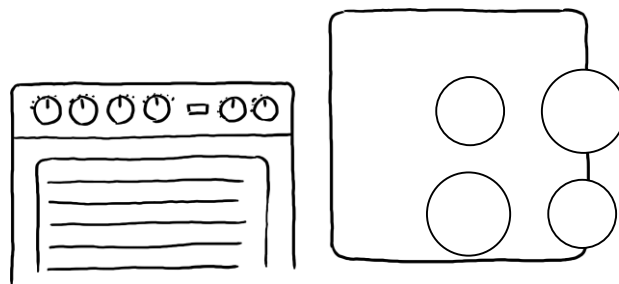
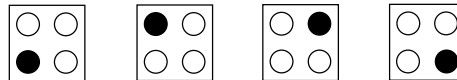
Benutze deine Arbeitsblätter aus dem Unterricht, dort findest du auch Informationen über den Herd in der Schulküche.

Viel Erfolg!

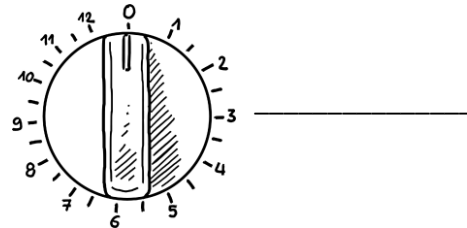
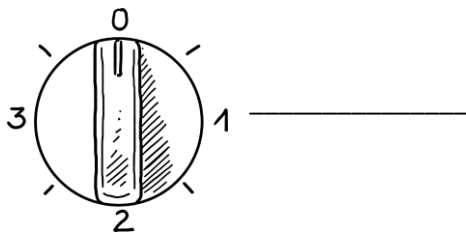
Die Temperaturregler am Herd

❶ Schalterbedienung (Temperaturregler)

Verbinde die Symbole mit den passenden Platten auf dem Kochfeld.



❷ Unterschiedliche Temperaturregler – Wie viele Stufen haben die Schalter?



a) Wie viele Temperaturstufen hat der Temperaturregler am Herd der Schulküche?

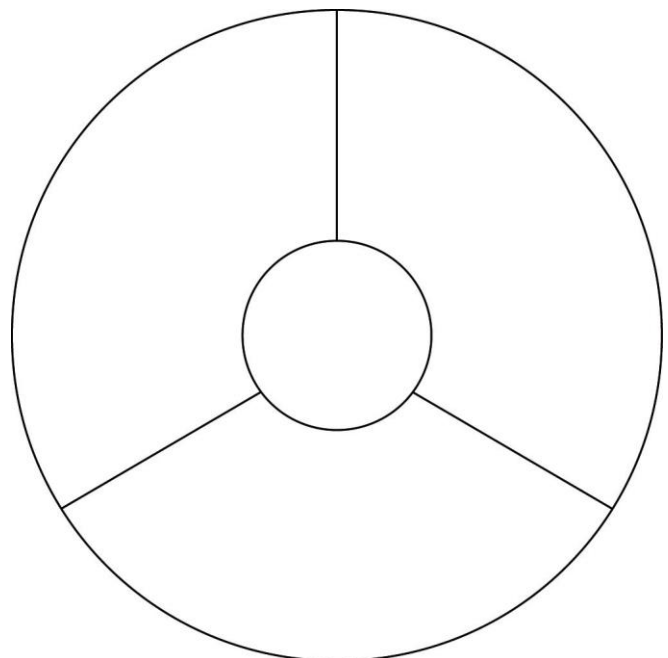
b) Wie viele Temperaturstufen hat der Temperaturregler bei dir zu Hause?

❸ Die Bedeutung der Temperaturstufen

a) Färbe die drei äußeren Felder ein:

gelb = schwache Hitze,
orange = mittlere Hitze,
rot = starke Hitze.

b) Ordne die Garmachungsarten den Feldern zu: wärmen, kochen, quellen, braten, dämpfen, ankochen.



- c) Kennzeichne die Felder mit Ziffern
(wie in deiner Schulküche).