

Salatsorten für die Küche





II 6 Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln (§ 3 Nr. 14)

Lernagenda

Salatsorten Kennenlernen

Tätigkeiten /Aufgaben	Reihen- folge	Selbst- ständig	Gemein- sam	Vor- machen	Anmerkungen
Über die verschiedenen Salatsorten sprechen und kennenlernen					
Salatsorten an Hand von Bildern erkennen und zuordnen					
Salatsorten als Memory					
Salate beim Einkaufen erkennen					
Lernzielkontrolle, Bilder und Namen zuordnen können					
Lernzielkontrolle, Qualitätsmerkmale beim Einkaufen erkennen/benennen					



II 6 Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln (§ 3 Nr. 14)

Infoblatt für Teilnehmer

Salatsorten Kennenlernen

Lernziele

- Salatsorten an Hand von Bildern erkennen und unterscheiden können
- Die verschiedenen Salate den Namen zu ordnen können
- Die häufig verwendeten Sorten beim Einkauf benennen können
- Qualitätsmerkmale von häufig verwendeten Sorten beim Einkauf erkennen

II 6 Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln (§ 3 Nr. 14)

Infoblatt für Teilnehmer

Salatsorten Kennenlernen

Bilder und Namen verschiedener Salate



Kopfsalat



Eisbergsalat



Lollo Rosso



Lollo Bionda

II 6 Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln (§ 3 Nr. 14)

Infoblatt für Teilnehmer

Salatsorten Kennenlernen

Bilder und Namen verschiedener Salate



Rucola



Feldsalat



Römersalat

II 6 Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln (§ 3 Nr. 14)

Infoblatt für Teilnehmer

Salatsorten Kennenlernen

Bilder und Namen verschiedener Salate



Radicchio



Frissee



Chicoree



Eichblatt

II 6 Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln (§ 3 Nr. 14)

Infoblatt für Teilnehmer

Salatsorten Kennenlernen

Die häufig in der Küche verwendeten Salatsorten



Eisbergsalat

Er wird in der Küche sehr häufig verarbeitet. Man nimmt ihn für gemischte Salate aber auch als eigenständigen Salat. Eisberg hat festerer Blätter und wächst meist als sehr fester und geschlossener Kopf, darum ist nur sehr wenig Erde daran und er lässt sich gut putzen. Wenn er braune Blätter hat ist er nicht mehr frisch.



Feldsalat

Nennt man auch Wintersalat, da er auch im Winter auf dem Feld wächst. Den Feldsalat muss man vorsichtig aber gründlich waschen, da die Blätter sehr weich sind aber immer viel Sand dabei ist. Oft sind auch noch die Wurzel daran, die entfernt werden muss. Er schmeckt gut in gemischten Salaten. Wenn er nicht knackig ist, ist der Salat nicht frisch.



Rucola

Er hat einen tollen Geschmack und wird in gemischtem Salat verwendet. Beim waschen muss man darauf achten das andere Blätter oder Gräser herausgesucht werden. Wenn der Rucola aus dem Gewächshaus ist muss man ihn vorsichtig behandeln, da er dann sehr weich ist. Sind die Blätter Gelb/Braun ist er nicht frisch

II 6 Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln (§ 3 Nr. 14)

Infoblatt für Teilnehmer

Salatsorten Kennenlernen

Die häufig in der Küche verwendeten Salatsorten



Kopfsalat

Er wird häufig auf Salattellern und zum Garnieren benutzt.

Der Salat ist sehr weich und muss vorsichtig verarbeitet werden.

Sind die äußeren Blätter braun ist der Salat nicht frisch.



Lollo Bionda

Er wird häufig auf Salattellern und zum Garnieren benutzt. Er sieht durch seine krausen Blätter sehr schön aus. In den krausen Blättern ist häufig viel Sand darum muss man beim Waschen sehr sorgfältig arbeiten. Wenn der Salat nicht knackig und hat braune Blätter ist er nicht frisch.



Lollo Rosso

Er wird häufig auf Salattellern und zum Garnieren benutzt. Er sieht durch seine krausen Blätter sehr schön aus. In den krausen Blättern ist häufig viel Sand darum muss man beim waschen sehr sorgfältig arbeiten. Wenn der Salat nicht knackig und hat braune Blätter ist er nicht frisch.

II 6 Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln (§ 3 Nr. 14)

Lernzielkontrolle

Salatsorten Kennenlernen

Verbinde die Bilder mit den passenden Namen



Frisee

Lollo Rosso

Eichblattsalat

Feldsalat

Kopfsalat

Rucola

Radicchio

Chicorée

Lollo Bionda

Römersalat

Eisbergsalat





II 6 Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln (§ 3 Nr. 14)

Bewertung: Teilnehmer

Salatsorten Kennenlernen

Entspricht das erreichte Arbeitsergebnis den Vorgaben? Wo gab es Abweichungen?

Wobei hatten Sie Schwierigkeiten?

Welche Lernziele konnten Sie erreichen? Welche nicht?

Welche Arbeitsschritte möchten Sie noch üben?



II 6 Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln (§ 3 Nr. 14)

Bewertung: Fachkraft

Salatsorten Kennenlernen

Rückmeldung zum Arbeitsergebnis:

Rückmeldung zum Arbeitsablauf und der Umsetzung der Arbeitsschritte:

Rückmeldung zu den erreichten Lernzielen:

Rückmeldung zu den erreichten Schlüsselkompetenzen geben:

Rückmeldung zur Weiterentwicklung des Teilnehmers geben: