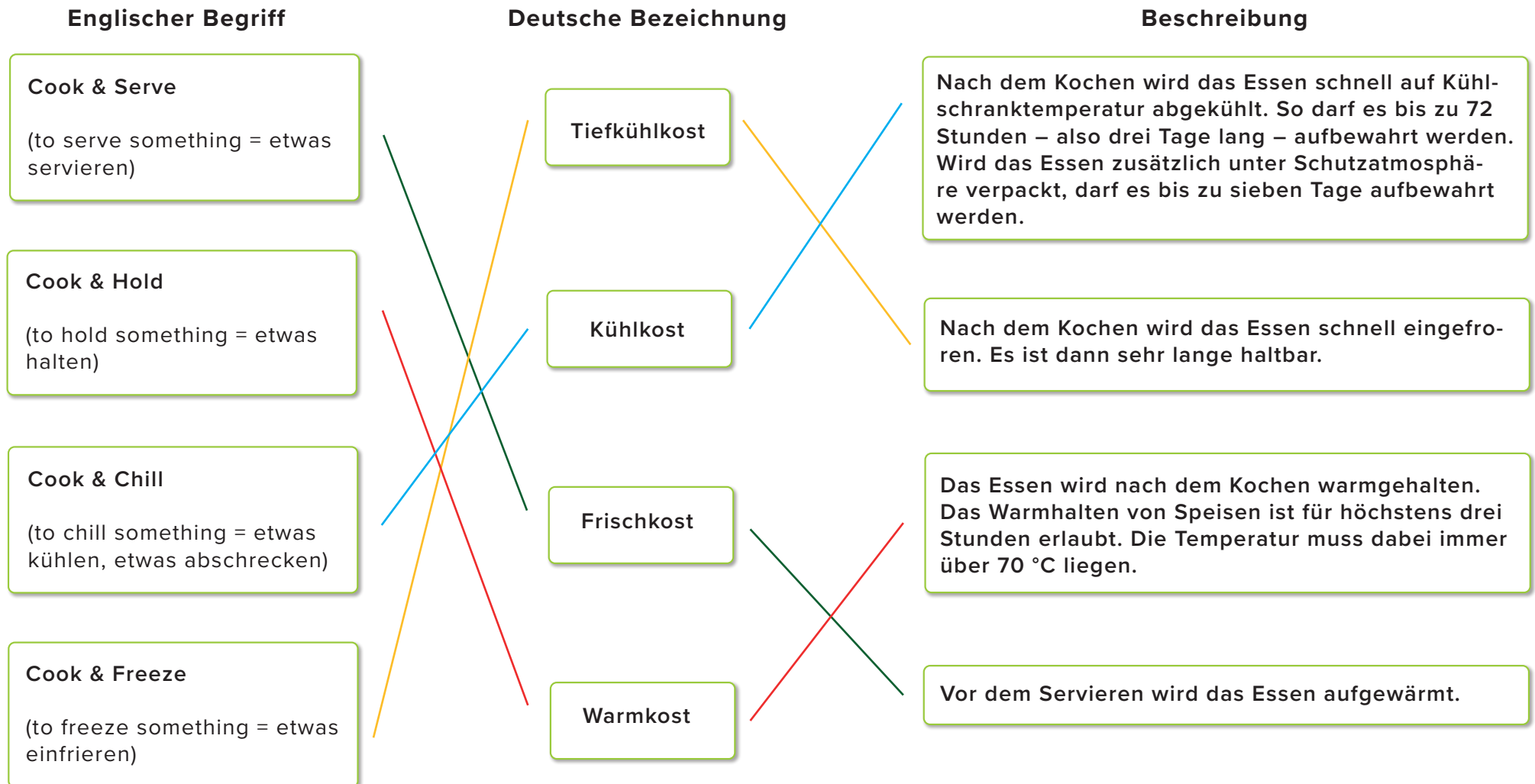




GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Wie wird in der Gemeinschaftsverpflegung gekocht?

Verbinde die englischen Begriffe mit der jeweils dazu passenden deutschen Bezeichnung und mit der dazugehörigen Beschreibung!





GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Wie wird in der Gemeinschaftsverpflegung gekocht?

Bring die Textstücke in die richtige Reihenfolge!

Am besten ist es, wenn das Essen gleich nach dem	5
Einflüsse möglichst gering gehalten werden.	4
schnell abgekühlt, dunkel gelagert und vielleicht sogar unter	13
Mitarbeiter nötig. Darum wird das Essen oft zu einer anderen	9
Tage haltbar. In dieser Zeit kann es dorthin gebracht werden,	15
Aufwärmen Energie gebraucht wird.	18
Hitze, Licht und Sauerstoff greifen Vitamine und andere	1
Zeit und an einem anderen Ort gekocht. Es gibt riesige	10
aufgewärmt. Der Nachteil dabei ist, dass für das Abkühlen und das	17
Kochen serviert und gegessen wird. Das ist aber nicht überall	6
Personen gekocht wird. Wird das Essen nach dem Kochen	12
wichtige Bestandteile der Nahrung an. Für eine	2
versorgen sind eine große Küche und viele	8
wo es gebraucht wird. Vor dem Servieren wird es dann wieder	16
Sauerstoffabschluss verpackt, ist es mehrere	14
Küchen, in denen jeden Tag für mehrere tausend	11
hohe Qualität des Essens in der Gemeinschaftsverpflegung sollen diese	3
möglich, denn um viele Menschen gleichzeitig mit frischem Essen zu	7

