

Szakács szakmai német nyelv szituációk

1.Sich vorstellen

Wie heißen Sie?- Ich heiße Markus Brinkmann.

Wie alt sind Sie?- Ich bin 21 Jahre alt.

Erzählen Sie alles über Sie.

Ich bin Koch von Beruf. Ich arbeite jetzt seit 2 Jahren im Restaurant Astoria. Ich bin ledig. Mein Hobby ist Backen.

Meine Stärke sind: Pünktlichkeit, Genauigkeit, Zuverlässigkeit.

Haben Sie noch Fragen? Wie viel Stunden soll ich an einem Tag arbeiten?

Haben Sie in der Küche eine Uniform?

Wie viel verdiene ich pro Monat?

2.Hühnersuppe auf Újházy Art

Wie macht man Hühnersuppe?

Zutaten sind: Huhn, Zwiebel, Tomaten, Pilze, Erbsen

Zubereitung: Das saubere Huhn in Stücke schneiden. Im kalten Wasser aufsetzen, wenn es kocht, den Schaum abschöpfen. Salzen, die Zwiebel, die Tomaten, die Gewürze dazugeben. 3 Stunden langsam kochen. Pilze und Erbsen getrennt dünsten.

Sieben, Zutaten auf Julien schneiden. Bei Servieren: zuerst Suppeneinlage (Nudeln), dann Gemüse, Fleisch

Welche Geräte braucht man dazu?

Geräte: Messer, Topf, Sieb

3. Wiener Schnitzel

Wie macht man Wiener Schnitzel?

Zutaten sind: Mehl, Eier, Semmelbrösel

Zubereitung: das Fleisch waschen, schneiden, klopfen.

Beide Seiten salzen, mit Mehl, Eier, Semmelbrösel panieren.

Im Öl beide Seiten goldbraun braten.

Mit Bratkartoffeln servieren

Welche Geräte braucht man dazu? Geräte sind: Messer, Pfanne.

4 . Gemüse

Welche Gemüse verwenden Sie im Restaurant?

Im Restaurant verwenden wir: Bohnen, Kraut, Spinat, Pilze, Kartoffeln, Linsen, Tomaten, Paprika, Erbsen, Gurke.

Wie soll man Gemüse vorbereiten?

Gemüse soll man: waschen, schneiden, schälen.

Woraus besteht Gemüsebeilage?

Gemüsebeilage besteht aus: Karotte, Kartoffeln, Erbse Sellerien, Gewürzmischung.

5. Palatschinken

Wie macht man Palatschinken?

Zutaten sind: Mehl, Eier, Zucker, Quark, saure Sahne, Rosinen, Zitronen, Öl.

Zubereitung: Mehl, Eier, Milch, Zucker, Soda mischen.

Zehn Minuten ruhen lassen. In die Bratpfanne Öl geben. Beide Seiten gelb backen.

Füllung kann Kakao, Marmelade, Quak sein.

6. Warmes Frühstück

Was isst man zu Frühstück?

Eier: Gekochte Eier, weich oder hart, Spiegelei, Rührei mit Speck oder Schinken.

Eierbrot oder Armer Ritter, Würstchen mit Senf.

Was trinkt man?

Man kann Kakao, Tee, Kaffee trinken.

7. Geflügel

Welche Geflügel kennen Sie?

Ich kenne Hühner, Pute, Gans, Ente, Fasanen.

Wie macht man Ihre Lieblingsspeise aus Geflügel?

Hühnerbrust waschen, schneiden mit Eier, Mehl, Semelbröschen panieren. Im Öl beide Seiten goldbraun braten. Mit Kartoffeln oder Reis servieren.

8. Geräte, Maschinen

- *Wo arbeiten Sie?*

- Ich arbeite im Restaurant Kulacs.

- *Welche Geräte haben Sie im Restaurant?*

- Wir haben Löffel, Gabel, Messer, tiefe Teller, flache Teller, Glas, Topf.

- *Welche Maschinen haben Sie im Restaurant?*

- Wir haben Gasherd, Elektroherd, Mikrowelle, Fritteuse, Kühlschrank, Gefrierschrank.

9. Arbeit in der Küche

Was hast du heute in der Küche gemacht?

Ich habe VORSPEISEN, Suppen und BEILAGEN gemacht.

Welche Suppen hast du gemacht?

Ich habe Tomatensuppe, Gulaschsuppe, Obstsuppe gemacht.

Hast du eine Lieblingsuppe in der Küche?

Ja, ich mag zum Beispiel Gulaschsuppe!

Was brauchst du zur Gulaschsuppe?

Ich brauche Schweinefleisch, Karotte, Kartoffel, Paprika, Pfeffer, SCHMALZ, Zwiebel.

Welche Geräte brauchst du zur Arbeit?

Ich brauche Messer, Schneidebrett, Topf und Kochlöffel.

10. Fleischgericht

Was ist dein Lieblingsessen aus Fleisch?

Mein Lieblingsessen ist Gulasch!

Warum magst du es?

Ich mag es, denn es ist typisch ungarisch!

Aus welchem Fleisch machst du Gulasch?

Ich mache es aus Schweinefleisch?

Welche Gemüse benutzt du?

Ich benutze Paprika, Tomate und Zwiebel.

Welche Gewürze benutzt du?

Ich benutze Paprika, Pfeffer, Knoblauch und Kümmel.

Das ist ein gutes Essen! Womit kann man das essen?

Gulasch ist sehr lecker zum Beispiel mit Kartoffeln oder Nudeln!

