Realizacja: 5 maja 2020

Thema: Schneidetechniken von Gemüse und Obst. Techniki krojenia warzyw i owoców.

Przepisz słówka do zeszytu, a potem zrób ćwiczenia:

schneiden in… – kroić w…

Scheiben – plastry
Würfel – kostkę
Viertel – ćwiartki
Ringe – pierścienie, krążki
Bänder – wstążki
Chiffonade – cienkie paseczki
Streifen – paski
Julienne – cienkie słupki
Bätonnets – grube slupki
Raspeln – wiórki
Reiben – drobne wiórki
Rauten – romby
Sterne – gwiazdki

Cały zwrot to np. in Scheiben Schneider – kroić w plastry
Ich schneide Tomaten in Scheiben.

breit – szeroki
dünn – cienki
grob – gruby
rundlich – okrągły
schräg – skośny
scharf – ostry

entkernen – drylować
filetieren – filetować
kannelieren – wydrążyć
schälen – obierać
stückeln – dzielić na kawałki
kandieren – kandyzować
raspeln – zetrzeć
entfernen - usuwać

Zadanie 1/69
Zadanie 3/70
Zadanie 5/71

Bis bald!