Иностранный язык (немецкий)

***1. Schreiben Sie die Wörter in Ihre Wörterbücher .***

1. Wärmebehandlung - тепловая обработка

2. das Kochen- варка, кипячение

3. das Schmoren - длительное тушение в жидкости

4. das Braten - обжаривание в масле

5. das Sautieren - обжаривание в кастрюле с добавлением масла при помешивании

6. das Dämpfen - варка на пару

7. das Backen- печение, запекание

8. das Rösten - обжаривание в духовке или на вертеле

9. das Grillen - обжаривание на открытом источнике тепла (на углях, на гриле и т.д.)

10. das Kochen - кипение на медленном огне

11. das Frittieren - обжаривание с погружением в кипящее масло

**2.  *Die Paragrafen unten durchlesen, die Kochmethoden vergleichen und in den Kasten mit ihren Beschreibungen eintragen.***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| das Kochen | das Rösten | das Braten | das Backen | das Grillen | das Kochen | das Dampfen |

1. Wenn Essen in Flüssigkeit gekocht wird, sehen Sie gerade eine gelegentliche Blase auf der Oberfläche. Fischteiche, Suppen, werden Soßen dieser Weg gekocht, so dass Essen fest kocht, oder Mischung allmählich dick wird.

2. Das gibt ein Unternehmen und häufig knusprige Textur. Es ist der Prozess des Kochens in der trockenen Hitze des Ofens. Die Temperatur und Position im Ofen sind besonders mit Kuchen sehr wichtig, um sicherzustellen, dass das Essen überall gekocht wird und nicht brennt.

3. Dieses Braunessen, behält im Geschmack und gibt manchmal Essen eine knusprige Textur. Essen wird unter der Hitze gelegt. Fisch, Fleisch, junges Geflügel und geröstete Imbisse oder Toppings werden dieser Weg gekocht.

4. Das gibt Essen eine weiche Textur. Der Begriff ist wirklich etwas dafür verwirrend ist die Flüssigkeit, in der das Essen dass Eitergeschwüre, nicht das Essen selbst gekocht wird. Wenn Flüssigkeit zum Eitergeschwür kommt, reduzieren Sie die Temperatur so es gerade Blasen. Im Kochen von Flüssigkeit gekochte Nahrungsmittel schließen Gemüsepflanzen, Eier, Frucht und Zucker für die Marmelade, Fleisch ein. Die Flüssigkeit kann Wasser, Aktien oder Milch usw. sein.

5. Diese Methode, Fleisch vorzubereiten, bedeutet, auf einem Drehenspieß über eine wilde Hitze zu kochen.

6. Eine günstige und gewöhnlich schnelle, leichte Methode, in Fett zu kochen. Es gibt eine goldene und häufig knusprige Textur.

7. Essen wird im Dampf oder der Flüssigkeit im Ofen gekocht. Es ist ein langsamer zart machender Prozess also sehr gut, für die meisten preiswerteren Kürzungen von Fleisch zu machen.

***3. Finden Sie deutsche Äquivalente:***

1) булькать, бурлить 2) бульон 3) постепенно загустевает 4) открытый огонь

5) подрумяниваться 6) жидкость 7) равномерно 8) сохранять аромат

9) придавать мягкую консистенцию 10) подгорать 11) вертел.

**Срок выполнения: до следующего занятия**

**Адрес электронной почты преподавателя: abramova.ludmila@gmail.com**