

1	Vorüberlegungen	4
2	Küche als Arbeitsplatz	7
2.1	Tätigkeiten im Haushalt	8
2.2	Inventar der Schulküche	10
2.3	Hygiene	14
3	Geschirr spülen	17
4	Mülltrennung	22
5	Arbeiten mit dem Rezept	28
5.1	Mengenangaben im Rezept	29
5.2	Wir schreiben und lesen ein Rezept	33
6	Arbeitstechniken	46
6.1	Lebensmittel säubern	47
6.2	Lebensmittel zerkleinern	51
6.3	Belegte Brote herstellen	65
6.4	Lebensmittel mischen	70
7	Geräte	78
7.1	Das Handrührgerät und der Pürierstab	79
7.2	Herd und Backrohr	87
8	Garmachungsarten (Kochen, Dünsten, Braten in der Pfanne, Backen)	102
9	Gesunde Ernährung	113
9.1	Ernährungspyramide	114
9.2	Das gesunde Frühstück	123
9.3	Projektorientierter Unterricht zum Thema Frühstück	128
10	Tisch decken	132
11	Einkauf	138
11.1	Der Einkauf	139
11.2	Lebensmittelkennzeichnung	141
12	Lösungsbausteine für Arbeitsblätter	144
13	Rezeptverzeichnis	150
14	Abkürzungen	150