

B1.16.1 Sterneküche

Cozinha de estrelas



In einer Küche wird ein **Drei-Gänge-Menü** vorbereitet. Als Gang gibt es Forelle mit **Blumenkohlpuree** und später einen **Rohkostsalat**. Für das Püree *braucht man* nur die Röschen: Der Strunk wird entfernt, dann wird der Blumenkohl in Butter angeschwitzt, bis er leicht braun ist. Danach kommen Flüssigkeit und **Sahne** dazu, und alles wird mit Salz und Muskat gewürzt. Anschließend wird eine Sauce gekocht, in der Schalotten wichtig sind.

*Em uma cozinha, está sendo preparado um **menu de três pratos**. Como prato, há truta com **purê de couve-flor** e, mais tarde, uma **salada crua**. Para o purê, só se precisa dos floretes: o talo é removido, depois a couve-flor é refogada na manteiga até ficar levemente dourada. Em seguida, adicionam-se líquido e **creme de leite**, e tudo é temperado com sal e noz-moscada. Depois, cozinha-se um molho, no qual as chalotas são importantes.*

1. Warum wird das Blumenkohlpuree gleich am Anfang zubereitet?
 - a. Weil die Forelle zuerst kalt gestellt werden soll.
 - b. Weil es eine Weile dauert, bis der Blumenkohl leicht braun wird.
 - c. Weil der Rohkostsalat zuerst fertig sein muss.
 - d. Weil die Sauce schon fertig ist und nur noch Sahne braucht.
2. Welche Teile vom Blumenkohl werden für das Püree verwendet?
 - a. Nur die Röschen, der Strunk wird entfernt.
 - b. Nur der Strunk, die Röschen kommen in den Salat.
 - c. Der ganze Blumenkohl mit Blättern und Strunk.
 - d. Nur die Blätter, die Röschen werden angebraten.

1-b 2-a

2. Você está procurando um curso de culinária exigente e quer saber quais pratos estão no menu.

Tarefa: Schreiben Sie das komplette Menü (4 Gänge) auf und erklären Sie kurz, welche Kochtechnik Sie üben würden und was Sie dafür *nicht zu tun brauchen*.

URL: Die Genussakademie

Use in your answer: der Küchenchef / der Kurs / das Menü / die Zutaten / abschmecken / *nicht zu* + Infinitiv