

# Staatliche Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung

Berufsvorbereitung ▪ Berufsschule ▪ Hotelfachschule

## Kursprofil: **Kurs Nummer 3402**

Angeboten von: **Michael Mittelberger**

Titel: **Spezialitäten der Österreichischen Küche**

Inhalte und Ziele	<p><u>Lehrinhalte:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Umgang und Verarbeitung von Lebensmittel</li><li>• Erlernen von Grundzubereitungsverfahren</li><li>• Erkennen und beurteilen der Rohstoffe</li><li>• Sicherer Umgang mit Gargeräten</li><li>• Verkosten und bewerten</li><li>• Schreiben von Arbeitsablaufplänen</li></ul> <p style="text-align: center;"><u>Regionale Österreichische Gerichte</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Tafelspitz</li><li>➤ Rindergoulasch</li><li>➤ Kaiserschmarren / Salzburger Nockerl</li><li>➤ Topfenpalatschinken / Crepes</li><li>➤ Käsespätzle / Maultaschen</li><li>➤ Esterházy – Rinderschnitzel</li><li>➤ Szekelygulasch (Szegediner)</li></ul>
Voraussetzungen	Köche 3. Bis 5. Block
Leistungsbeurteilung	<ul style="list-style-type: none"><li>• individuelle Beurteilung: Arbeitskleidung, Pünktlichkeit, engagierte Mitarbeit</li><li>• kollektive Beurteilung: Arbeitsergebnis am Prüfungstag (Sensorik, Präsentation)</li></ul>

