

Situationsordner 2. Lehrjahr

Inhaltsverzeichnis

Name

Schuljahr

Quartale	Situationen	Behandelte Themenbereiche
5. Quartal	Situation 5.1	Früchte und Gemüse / Kuchen, Snacks, Salate / Marmelade, Konfitüre, Gelee / Konservierungsarten
	Situation 5.2	Nüsse und Kerne , Zuckerarten, Halbfabrikate aus Nüssen und Kernen
	Situation 5.3	Repetitionsthemen / Eier / Biskuitmassen / Fehler
	Situation 5.4	Repetitionsthemen / Schneemassen / Lockerungsart / Produkte und ihre Fehler
6. Quartal	Situation 6.1	Repetitionsthemen / Milch- und Milchprodukte / Lockerungsmittel / Buttermassen / Produkte und ihre Fehler
	Situation 6.2	Repetitionsthemen / Gewürze / Lockerungsmittel / Honigteige
	Situation 6.3	Repetitionsthemen / Süsse Buttermasse / Eierberechnung / Produkte und ihre Fehler
	Situation 6.4	Repetitionsthemen / Makronenmasse / Produkte und ihre Fehler
7. Quartal	Situation 7.1	Repetition / Lockerungsart / Abgeröstete Massen / Produkte und ihre Fehler
	Situation 7.2	Couverturen -Herstellung / Couverture-Verarbeitung / Produkte und ihre Fehler
	Situation 7.3	Spirituosen / Dichte und Lösungen / Halbfabrikate / Produkte und ihre Fehler
8. Quartal	Situation 8.1	Repetitionen / Gelier- und Verdickungsmittel / Vanillecremen / Produkte mit Vanillecreme
	Situation 8.2	Repetitionen / Sensorik / Aroma- und Farbstoffe / Crems als Halbfabrikate
	Situation 8.3	Repetition / Stücksachen / Produkte und ihre Fehler

Die Seitenzahlen zu den Themen sind im Grundlagenbuch bei den einzelnen Situationen vermerkt