**4.3 Besteckarten**

Im Folgenden sehen Sie eine Übersicht über die verschiedenen Bestecke und lernen deren Verwendung im Restaurant kennen.

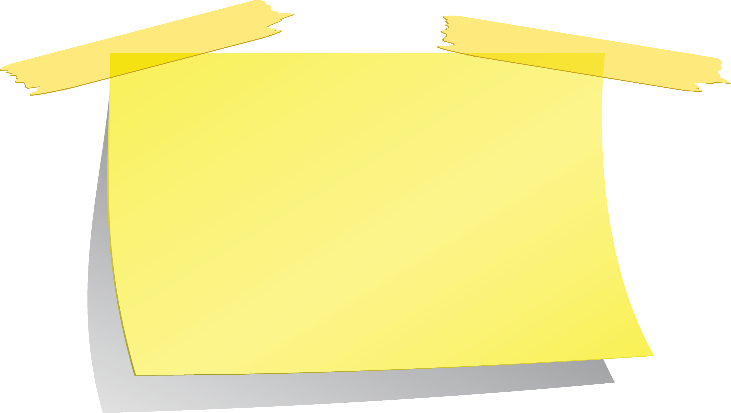
|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Großes Besteck (Tafelbesteck)** | **Mittelbesteck** | **Kleines Besteck** | **Fisch-Besteck** | **Kaffee-Löffel** | **Espresso-Löffel** |
|  |  |  |  |  |  |
| **1 2 3** | **4 5 6** | **7 8** | **9 10** | **11** | **12** |

* Ordnen Sie die Bestecke den jeweiligen Gerichten zu, tragen Sie dazu die entsprechende Nummer ein

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |
| Kraftbrühe  mit Flädle | Flädlesuppe | Shrimpscocktail  mit Toast | Brotzeitbrett mit Wurst und Käse | Mit Ricotta gefüllte Ravioli, Salbeibutter (Vorspeise) | Spaghetti Bolognese Parmesan |
| Besteck Nr.:  Alternative: | Besteck Nr.:  Alternative: | Besteck Nr.:  Alternative: | Besteck Nr.:  Alternative: | Besteck Nr.:  Alternative: | Besteck Nr.:  Alternative: |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |
| Matjesfilets Hausfrauenart, Salzkartoffeln  (kaltes Abendgericht) | Tintenfisch, gegrillt Fladenbrot | Forelle Müllerin Art Butter und Salzkartoffeln | Forelle blau  Butter, Salzkartoffeln | Wiener Schnitzel  Pommes frites | Gulasch  Spätzle |
| Besteck Nr.:  Alternative: | Besteck Nr.:  Alternative: | Besteck Nr.:  Alternative: | Besteck Nr.:  Alternative: | Besteck Nr.:  Alternative: | Besteck Nr.:  Alternative: |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Bayerisch Krem  im Glas | Apfelküchle mit Vanilleeis | Windbeutel  Kirschen und Sahne | Schokoladenmousse Brombeeren |
| Besteck Nr.:  Alternative: | Besteck Nr.:  Alternative: | Besteck Nr.:  Alternative: | Besteck Nr.:  Alternative: |



Die Wahl des Bestecks richtet sich nach dem Volumen und der Art der Speise und des Geschirrs.

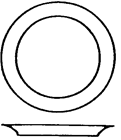
Die Verhältnismäßigkeit der Größen muss passen!

Bildquellen: https://storage.tramino.net/oberstdorf/785726/1600x774.webp?r=2; https://stock.adobe.com/de/search/images?k=fl%C3%A4dlesuppe&asset\_id=49746617; https://www.foodundco.de/shrimps-cocktail/; https://stock.adobe.com/de/search?k=brotzeitteller&asset\_id=91395594; https://www.lecker.de/forelle-muellerin-art-mit-rahm-buttersosse-und-petersilienkartoffeln-27981.html - House of Food / Bauer Food Experts KG ; https://de.freepik.com/fotos-kostenlos/lifestyle-essen-pasta-lecker-gourmet\_1134806.htm#query=spaghetti&position=4&from\_view=search&track=sph; https://stock.adobe.com/de/images/id/174873009?get\_facets=1&order=relevance&safe\_search=1&k=apfelk%C3%BCchle&filters%5Bcontent\_type%3Aphoto%5D=1&clickref=1101lwVs42Qq&mv=affiliate&mv2=Freepik&as\_camptype=&as\_channel=affiliate&as\_source=partnerize&as\_campaign=Freepik&as\_content=api&as\_audience=srp&sdid=6WTV6YJ5

**4.3 Porzellangeschirr**

Für die Speisen, die im Restaurant serviert werden, benötigt man verschiedene Geschirre.

* Informieren Sie sich in Ihrem Fachbuch über die gängigen Geschirre und füllen die untenstehende Tabelle aus.



|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Teller im Restaurant** |  |  |  |  |
| **Name** |  |  |  |  |
| **Durchmesser in cm** |  |  |  |  |
| **Verwendung**  **Beispiele** | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| **Geschirr und weitere Ausstattung** |  |  |  |  |
| **Name** |  |  |  |  |
| **Verwendung**  **Beispiele** | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |