**4.3 Besteckarten**

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

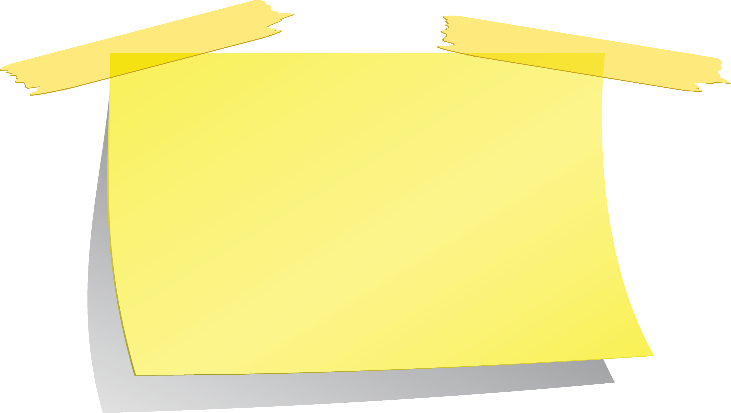
|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Großes Besteck (Tafelbesteck)** | **Mittelbesteck** | **Kleines Besteck** | **Fisch-Besteck** | **Kaffee-Löffel** | **Espresso-Löffel** |
|  |  |  |  |  |  |
| **1 2 3** | **4 5 6** | **7 8** | **9 10** | **11** | **12** |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Shrimps Cocktail - foodundco.de |  | Marilenas Vorspeise | Spaghetti Bolognese von hartmi. Ein Thermomix ® Rezept aus der Kategorie  Hauptgerichte mit Fleisch auf www.rezeptwelt.de, der Thermomix ® Community. |
| Kraftbrühe  mit Flädle | Flädlesuppe | Shrimpscocktail  mit Toast | Brotzeitbrett mit Wurst und Käse | Ravioli, Ricottafüllung, Salbeibutter (Vorspeise) | Spaghetti Bolognese Parmesan |
| Besteck Nr.: *3*  Alternative: | Besteck Nr.: *6*  Alternative: | Besteck Nr.: *7, 8*  Alternative: *4, 6* | Besteck Nr.: *4, 5*  Alternative: *1, 2* | Besteck Nr.: *4, 6*  Alternative: | Besteck Nr.: *1, 3*  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.: *1, 2*  Alternative: *4, 5* | Besteck Nr.: *4, 5*  Alternative: *1, 2* | Besteck Nr.: *9, 10*  Alternative: | Besteck Nr.: *9, 10*  Alternative: | Besteck Nr.: *1, 2*  Alternative: | Besteck Nr.: *1, 2*  Alternative: |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Bayerisch Krem  im Glas | Apfelküchle mit Vanilleeis | Windbeutel  Kirschen und Sahne | Schokoladenmus Brombeeren |
| Besteck Nr.: *7, 8*  Alternative: | Besteck Nr.: *4, 6*  Alternative: | Besteck Nr.: *4, 6*  Alternative: | Besteck Nr.: *4, 6*  Alternative: |



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

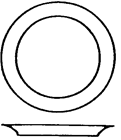
Die Verhältnismäßigkeit der Größen muss passen!

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** | *Flache Teller (Grillteller, Fleisch-/ Gedeckteller)* | *Vorspeisenteller* | *Mittelteller (Dessertteller)* | *Kleine Teller/ Brotteller* |
| **Durchmesser in cm** | *28 cm / 26 cm* | *23 cm* | *19 cm* | *15 cm* |
| **Verwendung**  **Beispiele** | *Komplette Gerichte, Tellergerichte,  Wiener Schnitzel,…* | *Kalte, warme Vorspeisen, Frühstücksbuffet* | *Zwischengerichte, Salate, Kuchen, Desserts, auch Frühstücksteller* | *Brot, Toast, Butter* |
| **Geschirr und weitere Ausstattung** |  |  |  |  |
| **Name** | *Tiefe Teller, Suppenteller* | *Suppentasse* | *Spezialsuppentasse  (z. B. Löwenkopfterrine)* | *Platzteller* |
| **Verwendung**  **Beispiele** | *Suppen mit stückigen Einlagen, Spaghetti, Salatvariationen* | *Gebundene, klare Suppen mit Einlagen* | *Gebundene, klare Suppen mit Einlagen, Spezialsuppen* | *Gedeckplatz ausfüllen (dekorativ)* |