

## Fleischteig –

### informiert euch und probiert aus!



Bearbeitet folgende Aufträge und hakt erledigte Aufgaben ab.



#### **Informiert** euch:

→ Tauscht euer Wissen zu Hygieneregeln bei der Verarbeitung von Hackfleisch aus.

→ Schaut euch das Video an:



<https://download.sodix.de/api/content/data/SODIX-0001093435.m4v>

→ Notiert die wichtigsten Schritte.



#### **Probiert** aus:

→ Bereitet alle Zutaten vor.

→ Stellt selbstständig einen Fleischteig her.



**Tauscht** euch in der Gruppe darüber **aus**, was ihr bei der Herstellung beachtet habt.



**Diskutiert** im Klassenverband über eure Erkenntnisse.



**Bereitet** das heutige Gericht fachgerecht **zu**.

### Schon fertig?



**Lest** euch die Infokarte „Fleischteig“ gut durch.



**Notiert** euch Stichpunkte.