

Leonardo da Vinci Partnership: "Kitchen and Restaurant Guide for Starters"



Utbildning och kultur

Internationella
PROGRAMKONTORET



Leonardo da Vinci Partnership: “Kitchen and Restaurant
Guide for Starters”

Cerealien



Weizen



- © Weizen wird häufig für die Mehlproduktion und damit für Backwaren verwendet. Es gibt u.a. Weiß-, Vollkorn- und Getreidemehl.



Mais



- © Mais ist vielfältig verwendbar: für die Ölproduktion, Alkohol, Stärke, Mehl und als Gericht. Als Gericht kennt man den Mais als Polenta.



Reis



- Reis gilt als das wichtigste Grundnahrungsmittel für fast die gesamte Weltbevölkerung. Reis kommt in den unterschiedlichsten Arten vor; das Aussehen variiert in Größe und Farbe. Reis wird gekocht.



Haferflocken



- © Haferflocken bieten die Grundlage von Haferbrei und wird in Kuchen, Plätzchen und in Müsli verwendet.



Roggen



- © Roggen tritt in Form von Mehl u.a. im Brotteig und als Alkohol auf.



Gerste



- © Gerste wird für Suppen und zum Brauen von Bier in Form von Malz verwendet.



Hartweizen



- Hartweizen ist ein proteinreiches Weizen verwendet in der Nudelproduktion, als Couscous und auch als Brot.



Kartoffeln



- Die Kartoffel wird in Form von Karoffelmehl u.a. als Verdickungsmittel verwendet.



Pictures in the presentation are taken from the public domain via the Internet. The presentations are used for non-profit educational purposes.



Utbildning och kultur

Internationella
PROGRAMKONTORET 