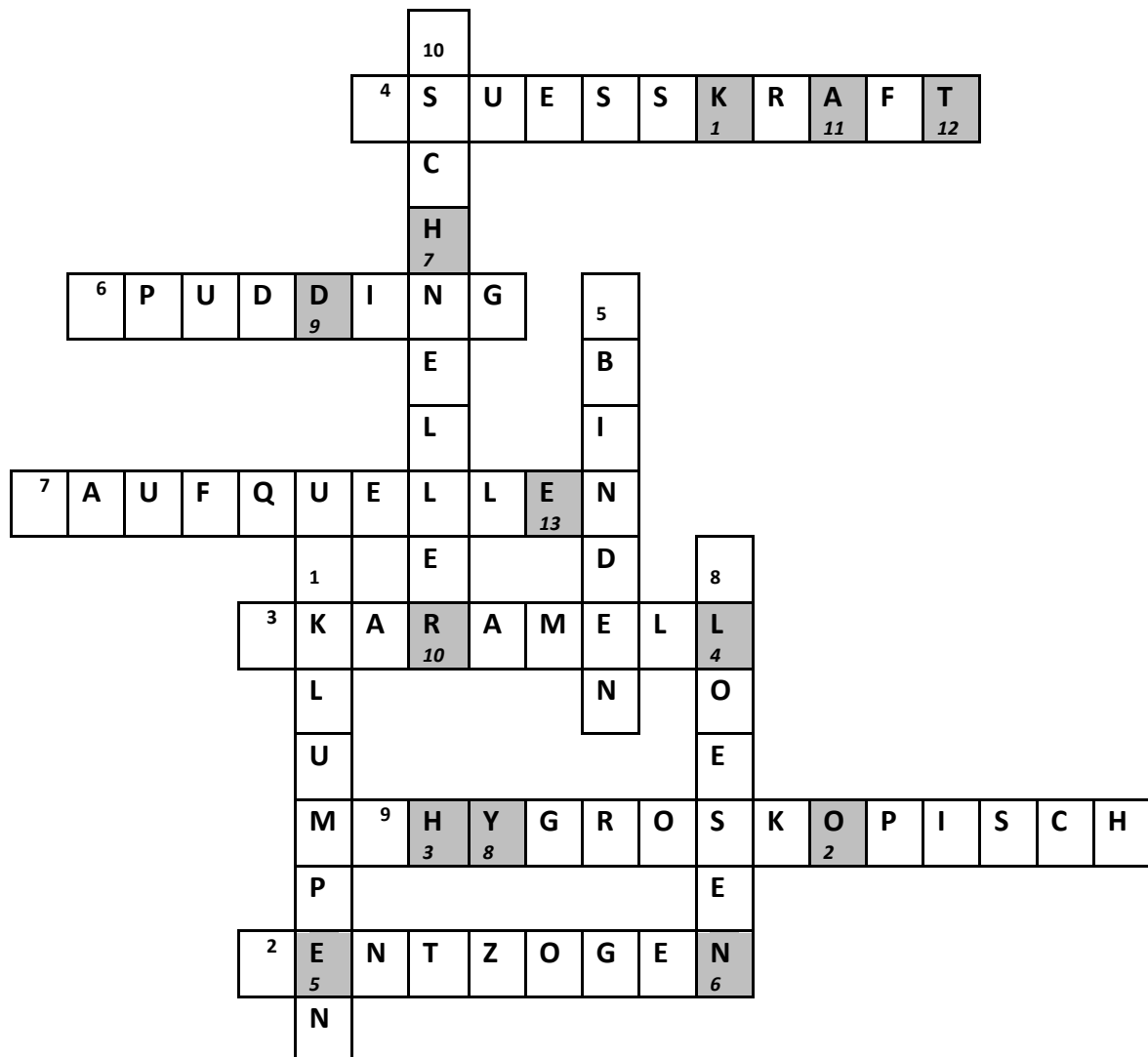


Lösung:

Worträtsel „Küchentechnische Eigenschaften der Kohlenhydrate“



Lösungswort:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
K	O	H	L	E	N	H	Y	D	R	A	T	E

- Gibt man trockenes Mehl in heißes Wasser entstehen ...
- Bei der Herstellung von Marmelade wird den Mikroorganismen durch den hohen Zuckeranteil das Wasser ...
- ... entsteht, wenn Zucker stark erhitzt wird und schmilzt.
- Kristallzucker hat eine hohe ...
- Stärkemehl verkleistert ab 70° C und kann somit Soßen ...
- Nachspeisen aus Milch, Zucker, Eier und Stärke nennt man auch in der ...
- in warmem Wasser kann Stärke ...
- in Wasser lässt sich Zucker ...
- auf rohem Obst wirkt Zucker ...
- in heißer Flüssigkeit löst sich Zucker ...