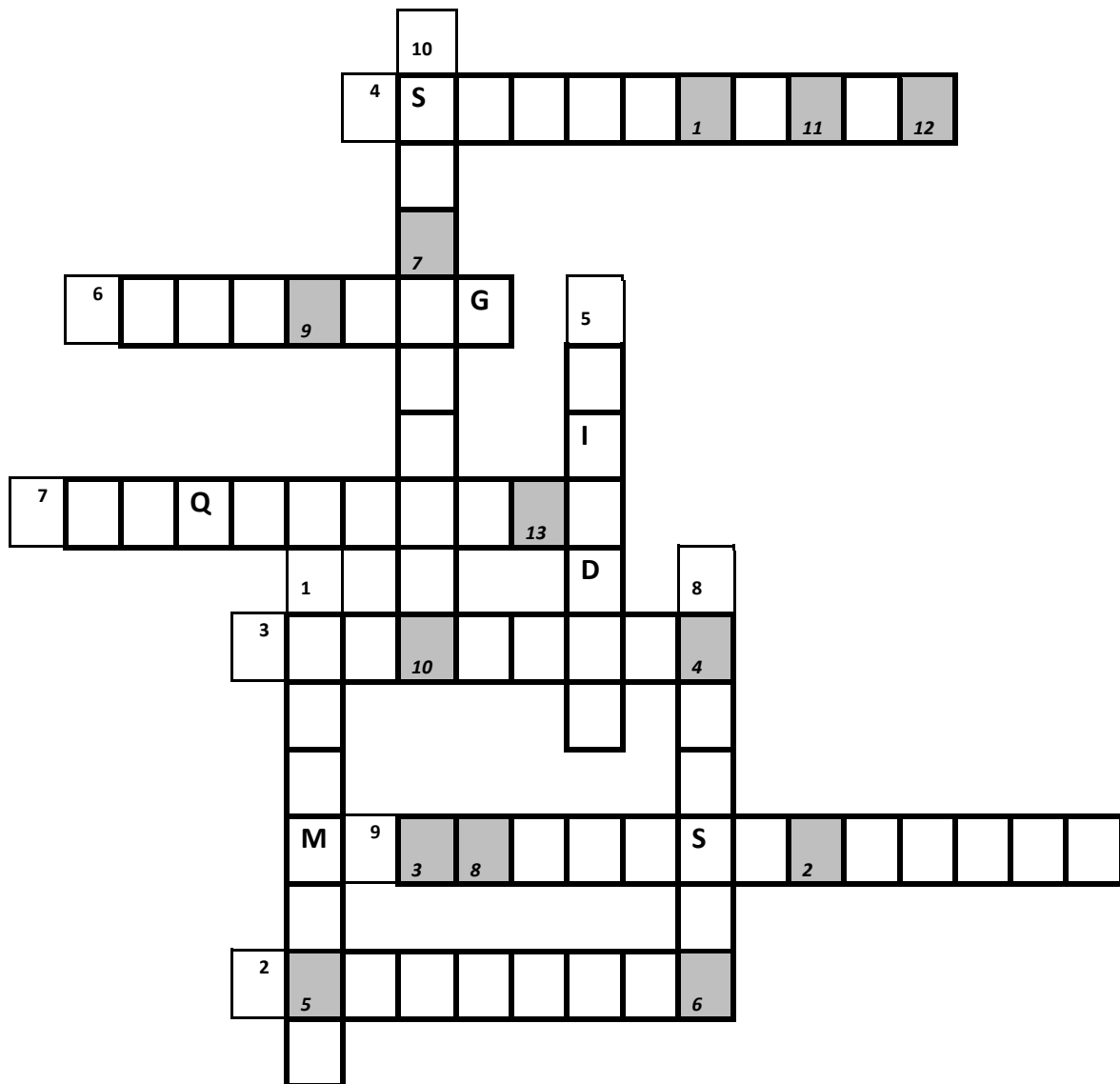


Worträtsel „Küchentechnische Eigenschaften der Kohlenhydrate“



Lösungswort:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

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