

Geräte Material	Versuch	Beobachtung	Ergebnis Auswirkung in der Praxis
<b>Löslichkeit</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 Gläser</li> <li>• Zucker</li> <li>• Mehl</li> <li>• Wasser</li> <li>• Teelöffel</li> <li>• Messbecher</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geben Sie 1 TL Zucker in ein Glas</li> <li>• Geben Sie 1 TL Mehl in ein Glas</li> <li>• Gießen Sie je Glas 50 ml kaltes Wasser dazu und rühren Sie um, beobachten und vergleichen Sie.</li> </ul>		
<b>Bindefähigkeit</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 Kochtöpfe</li> <li>• Herd</li> <li>• Wasser</li> <li>• 2 EL Mehl</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 EL Mehl in 50 ml Wasser anrühren</li> <li>• 100 ml Wasser aufkochen, das angerührte Mehl einrühren, aufkochen und danach abkühlen lassen</li> <li>• 100 ml Wasser aufkochen lassen</li> <li>• 1 EL Mehl trocken einrühren, aufkochen und abkühlen lassen</li> <li>• Beobachten und vergleichen Sie.</li> </ul>		
<b>Karamellisieren/Bräunung (Zucker)</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kochtopf</li> <li>• Zucker</li> <li>• Herd</li> <li>• Rührlöffel aus Metall</li> <li>• gefettete Alufolie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geben Sie 4 TL Zucker in einen Kochtopf.</li> <li>• Erhitzen Sie den Zucker unter Rühren bis er honigfarben ist. Gießen Sie die Hälfte auf eine gefettete Alufolie.</li> <li>• Erhitzen Sie den Rest weiter bis er braunschwarz ist.</li> <li>• Beobachten und vergleichen Sie.</li> </ul>		

# Thema    Lernsituation LF 2 – BPK Versuche zu küchentechnischen Eigenschaften der Kohlenhydrate

Bräunung (Mehl)			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kochtopf</li> <li>• Herd</li> <li>• Rührlöffel aus Holz oder Metall</li> <li>• Mehl</li> <li>• Wasser</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geben Sie 1 EL Mehl in einen Kochtopf.</li> <li>• Erhitzen Sie das Mehl trocken und rühren Sie gelegentlich um.</li> <li>• Beobachten Sie.</li> <li>• Gießen Sie in das stark gebräunte Mehl 100 ml Wasser und kochen Sie die Mischung auf.</li> <li>• Vergleichen Sie die Bindefähigkeit mit der Probe des vorhergehenden Versuchs.</li> </ul>		
Hygroskopische Wirkung			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apfelscheiben</li> <li>• Zucker fein</li> <li>• Zucker grob (Kandis)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bestreuen Sie eine Hälfte der Apfelscheiben mit feinem Zucker, die andere mit grobem Zucker.</li> <li>• Lassen Sie die Proben 5 Min. stehen.</li> <li>• Beobachten und vergleichen Sie.</li> </ul>		