

Cukrászoknak

Név, osztály:

GINOP fejlesztő óra - szakmai idegen nyelv\
(VIP Szekszárd)

1) Melyik ige illik oda?

...../10 pont

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> den Teig | <input type="checkbox"/> A auflösen |
| <input type="checkbox"/> Eiweiß mit Zucker | <input type="checkbox"/> B machen |
| <input type="checkbox"/> den Ofen | <input type="checkbox"/> C gehen lassen |
| <input type="checkbox"/> einen Bisquitteig | <input type="checkbox"/> D mischen |
| <input type="checkbox"/> auf dem Backblech | <input type="checkbox"/> E vorheizen |
| <input type="checkbox"/> mit Eigelb | <input type="checkbox"/> F zubereiten |
| <input type="checkbox"/> Hefe | <input type="checkbox"/> G bestreichen |
| <input type="checkbox"/> das Backblech | <input type="checkbox"/> H zu Schnee schlagen |
| <input type="checkbox"/> die Creme | <input type="checkbox"/> I einfetten |
| <input type="checkbox"/> Mehl und Backpulver | <input type="checkbox"/> J verteilen |

2) Melyik ige illik a főnév mellé? Több válasz is lehetséges!

Eier (*Mehrere Antworten sind zu markieren*)

...../3 pont

- | | |
|---------------------------------|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> kochen | <input type="checkbox"/> trennen |
| <input type="checkbox"/> machen | <input type="checkbox"/> dazugeben |

3) den Teig (*Mehrere Antworten sind zu markieren*)

...../3 pont

- | | |
|--|---------------------------------|
| <input type="checkbox"/> schaumig schlagen | <input type="checkbox"/> backen |
| <input type="checkbox"/> gehen lassen | <input type="checkbox"/> füllen |

4) Mehl und Backpulver (*Mehrere Antworten sind zu markieren*)

...../2 pont

- | | |
|------------------------------------|--------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> dazugeben | <input type="checkbox"/> bestreichen |
| <input type="checkbox"/> backen | <input type="checkbox"/> mischen |

5) eine Kugel (*Mehrere Antworten sind zu markieren*)

...../3 pont

- | | |
|------------------------------------|---------------------------------|
| <input type="checkbox"/> trennen | <input type="checkbox"/> formen |
| <input type="checkbox"/> ausrollen | <input type="checkbox"/> machen |

6) Mi ez?

...../1 pont



7) Mi ez?

...../1 pont



8) Mi ez?

...../1 pont



9) Mi ez?

...../1 pont



10) Mi igaz az alábbi mondatok közül, ha Dobos tortát készítünk?

...../10 pont

Die Schichten mit der Creme füllen.

 Richtig

 Falsch

Zuerst einen Bisquitteig machen.

 Richtig

 Falsch

Die Tortenseite mit Creme bestreichen.

 Richtig

 Falsch

Mehl und Backpulver mischen.

 Richtig

 Falsch

Die 6. Schicht mit Aprikosenmarmelade bestreichen.

 Richtig

 Falsch

Den Teig mit der Nussfüllung füllen.

 Richtig

 Falsch

Hefe in lauwarmen Milch auflösen.

 Richtig

 Falsch

Den Teig 20 Minuten gehen lassen.

 Richtig

 Falsch

Den Teig aufrollen.

 Richtig

 Falsch

Zucker schmelzen, Karamellglasur zubereiten.

 Richtig

 Falsch

11) Tegye sorba a piskótatészta receptjének mondatait!

...../8 pont

 Den Teig auf dem Backblech verteilen und backen.

 Eigelb und Eiweiß mischen, dann Mehl (mit Backpulver) dazugeben.

 Backblech mit Öl oder Margarine einfetten.

 Eier trennen.

 Eiweiß mit wenig Zucker zu Schnee schlagen.

 Mehl und Backpulver mischen.

 Zuerst einen Biskuitteig machen.

 Eigelb mit Zucker schaumig schlagen.

Ez a feladatlap a Redmentával készült.

Értékelés:/43 pont