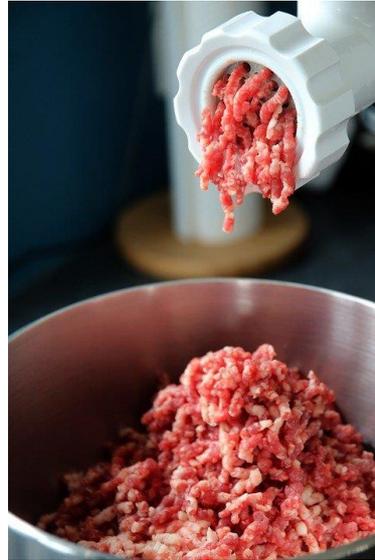


Wie fett ist unser Hackfleisch?



Schweine- und Rinderhackfleisch sind in Deutschland am weitesten verbreitet, oft halb halb gemischt. Schweinehackfleisch darf maximal 35% Fett und Rinderhackfleisch maximal 20% Fett enthalten. Welche Mischungsverhältnisse sind hierbei zulässig?

Berufstheorie

Klasse:

Blatt: 1

Name:

Datum:

Wie fett ist unser Hackfleisch? -1-

Arbeitsauftrag:

Sie sollen gemischtes Hackfleisch herstellen

1. Welche Fleischsortierungen eignen sich dafür?
2. Legen Sie mögliche Mischungsverhältnisse fest. Denken Sie dabei an die Qualität aber auch an einen realistischen Verkaufspreis.
3. Wie viel Prozent Fett darf gemischtes Hackfleisch höchstens haben?
4. Überprüfen Sie rechnerisch, ob Ihre Hackfleischmischung den Anforderungen entspricht.
5. Stellen Sie Ihren Lösungsvorschlag dar und präsentieren Sie ihn auf einem DIN A 4 Blatt über das Visualisierungsgerät.



Hilfsmittel: Fachbuch, Taschenrechner

Partnerarbeit

Zeitvorgabe: 20 min

Wie fett ist unser Hackfleisch? -2-

Schweine- und Rinderhackfleisch sind in Deutschland am weitesten verbreitet, oft halb und halb gemischt. Schweinehackfleisch darf maximal 35 % Fett und Rinderhackfleisch maximal 20 % Fett enthalten. Daraus gemischtes Hack darf maximal 30 % Fett enthalten.

Mett (Thüringer Gehacktes, Hackepeter) ist ein gewürztes Hackfleisch vom Schwein. Die diversen Bezeichnungen können regional unterschiedliche Bedeutungen haben. Der maximal zulässige Fettgehalt beträgt 35 %.

Schabefleisch oder Beefsteakhack wird aus sehnenfreiem und fettarmem Muskelfleisch vom Rind) hergestellt und ist feiner zerkleinert als einfaches Hackfleisch. Es wird vor allem roh angemacht als Tatar gegessen. Der zulässige Fettgehalt beträgt maximal 6 %.

Entnehmen Sie aus den Sortierungstabellen die entsprechenden Angaben.

Überprüfen Sie folgende Hackfleischerzeugnisse auf Ihren Fettgehalt:

1. Gemischtes Hack wird aus folgenden Zutaten hergestellt
3,000 kg S II
2,000 kg S IV
3,000 kg R II
2,000 kg R V
2. Hacksteak wird aus folgenden Zutaten hergestellt:
2% Salz und Gewürze
10% Brötchen
3% Wasser zum Einweichen
25% R II
20 % R III
40% S IV
3. Schweinemett wird aus folgenden Zutaten hergestellt:
200g Kochsalz
400 g Kräuter und Gewürze
200 g Zwiebeln
6,000 kg S II
4,000 kg S IV
4. Tartar wird aus folgenden Zutaten hergestellt:
400g R I
600 g RII