

1 Herstellung einer Mayonnaise

- a Beschreiben Sie Ihrem Nachbarn in ganzen Sätzen, was Sie auf den Bildern¹ sehen. Verwenden Sie die Wörter, die neben den Bildern stehen.

Grundrezept Mayonnaise (1 Liter)

4 Eigelb

Senf

0,8 l Speiseöl

1 Zitrone

Salz, weißer Pfeffer

1



das Eigelb
die Rührschüssel
der Mixer

Das Eigelb wird in einer Rührschüssel mit dem Mixer verrührt.

2



der Messbecher
das Öl

Mit dem Messbecher wird Öl zu dem Eigelb gegeben.

3



der Esslöffel
die Zitrone
die Zitronenpresse
der Zitronensaft

Die Zitrone wird mit der Zitronenpresse ausgepresst. Der Zitronensaft wird mit dem Esslöffel in die Rührschüssel gegeben.

¹ Quelle privat

- b Beschreiben Sie die Herstellung einer Mayonnaise in Form einer Vorgangsbeschreibung. Nutzen Sie dafür die Stichworte in den Filmstreifen. Schreiben Sie in vollständigen Sätzen.**



Zuerst bringen wir die Zutaten auf die gleiche Temperatur von 20° C.

Anschließend trennen wir die Eier in Eigelb und Eiklar.

Danach verrühren wir mit dem Mixer intensiv Eigelb und Senf.

Nun geben wir das Öl sehr langsam und gleichmäßig zu.

Schließlich schmecken wir die Mayonnaise mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer ab.

2 Beschreibungen im Passiv

a Bilden Sie die Formen im Passiv und schreiben Sie Sätze.

- | | |
|----------------------------|-------------------------------|
| 1 das Ei – kochen | Das Ei wird gekocht. |
| 2 die Getränke – verkaufen | Die Getränke werden verkauft. |
| 3 die Pizza – bestellen | Die Pizza wird bestellt. |
| 4 ich – bedienen | Ich werde bedient. |
| 5 wir – einladen | Wir werden eingeladen. |

b Schreiben Sie die Sätze aus Aufgabe 1 b in der Passivform.

- 1 Zutaten – bringen – auf – die gleiche Temperatur – von – 20°C
Die Zutaten werden auf die gleiche Temperatur von 20°C gebracht.
-

- 2 Die Eier – trennen – in – Eigelb – und – Eiklar
Die Eier werden in Eigelb und Eiklar getrennt.
-

- 3 Das Eigelb – und – der Senf – Mixer – rühren – intensiv
Das Eigelb und der Senf werden mit dem Mixer intensiv gerührt.
-

- 4 Das Öl – zugeben – sehr langsam – und – gleichmäßig
Das Öl wird sehr langsam und gleichmäßig zugegeben.
-

- 5 Die Mayonnaise – abschmecken – mit – Salz – Pfeffer – und – Zitronensaft
Die Mayonnaise wird mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abgeschmeckt.
-

3 Die Emulsion

b Entscheiden Sie, ob die folgenden Aussagen richtig oder falsch sind und kreuzen Sie an.

Aussage	richtig	falsch
Eine Emulsion bewirkt eine dauerhafte Vermischung von Fett und Wasser.	✗	
Milch ist eine Wasser-in-Fett-Emulsion.		✗
Ein Emulgator besteht aus einem fettliebenden und zwei wasserliebenden Teilen.		✗
Eine Sauce Hollandaise ist keine Emulsion.		✗
Bei einer Mayonnaise wirkt das Lecithin aus dem Eigelb als Emulgator.	✗	
Eine typische Emulsion in der Küche ist Rührei.	✗	
Bei einer Mayonnaise ist der Wasseranteil größer als der Fettanteil.		✗

c Korrigieren Sie die falschen Aussagen aus Aufgabe 3 b.

Milch ist eine Fett-in-Wasser-Emulsion.

Ein Emulgator besteht aus einem fettliebenden und einem wasserliebenden Teil.

Eine Sauce Hollandaise ist eine Emulsion.

Bei einer Mayonnaise ist der Fettanteil größer als der Wasseranteil.

d Wenn eine Mayonnaise gerinnt, ist keine Emulsion entstanden. Das passiert, wenn das Öl zu schnell zu dem Eigelb gegossen wird.

Formulieren Sie eine Regel für die Herstellung einer Mayonnaise, um eine Gerinnung zu verhindern.

Regel:

Das Öl muss langsam und gleichmäßig zum Eigelb gegeben werden.