



Themenübersicht für das Fachgespräch

Lehrabschlussprüfung Fleischverarbeitung

Übersichtsblatt

Rohstoff - Fleisch

Fleischgewinnung

Arbeitssicherheit

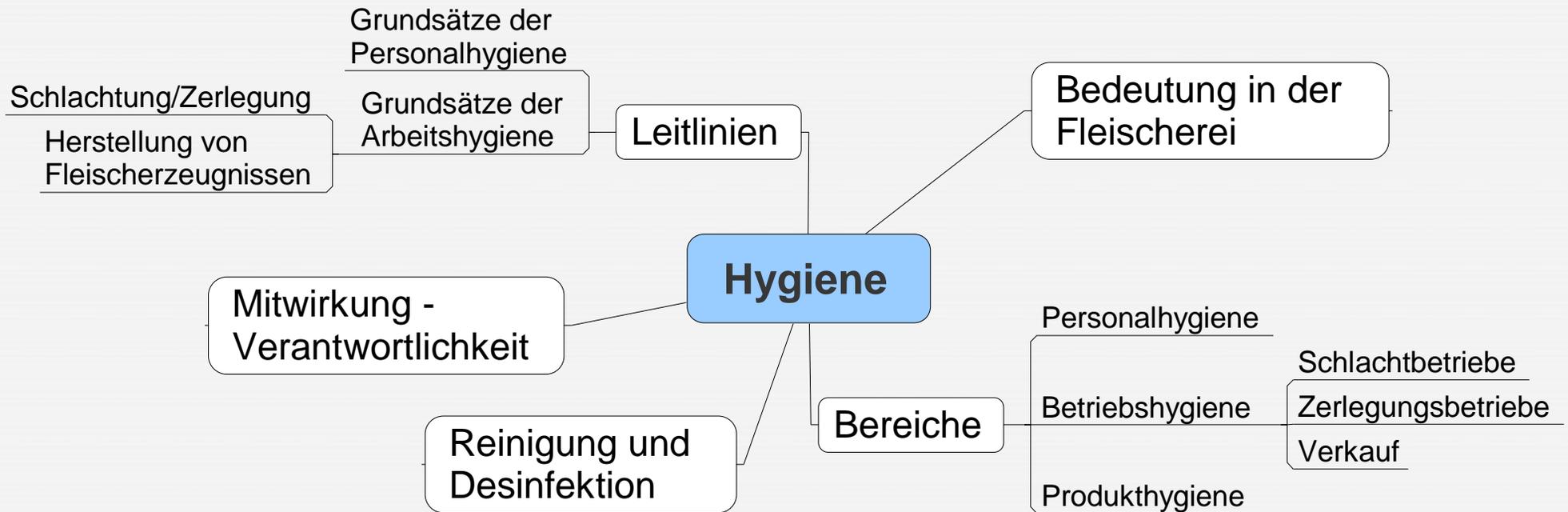
Hygiene

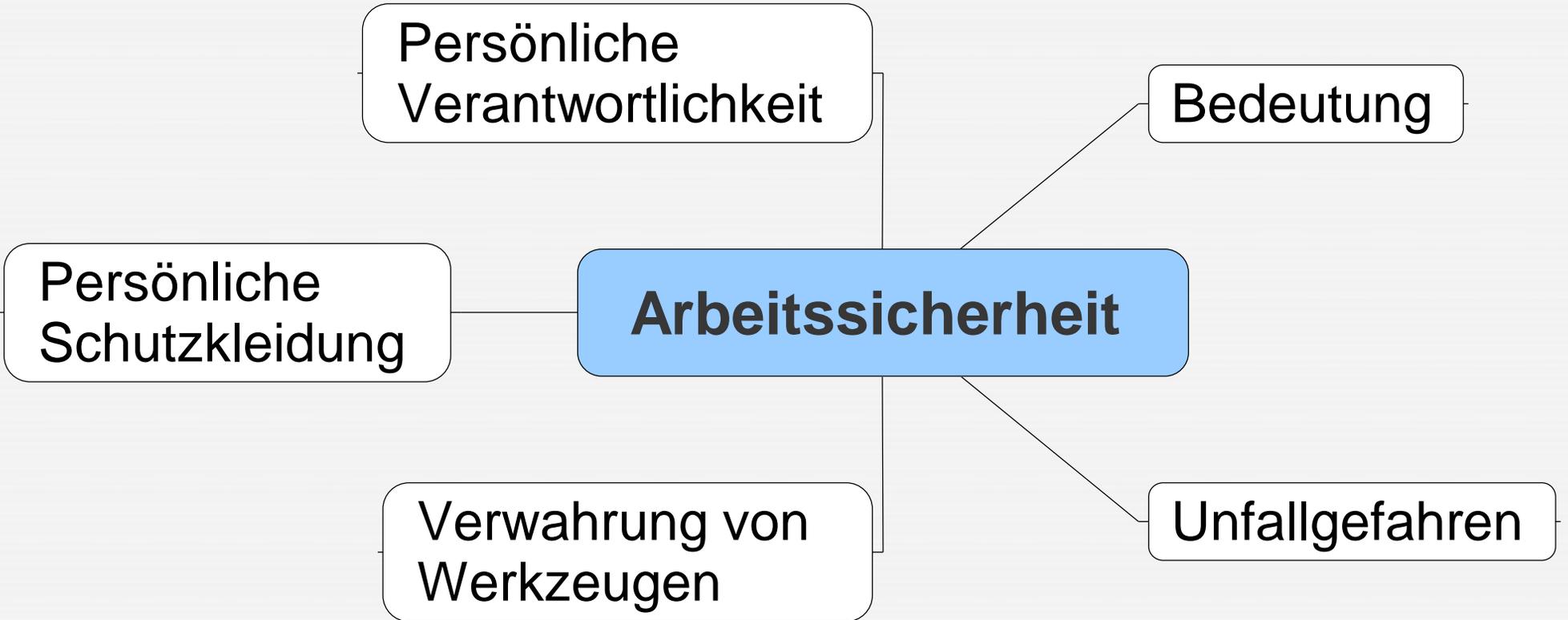
Fleischerzeugnisse

Konservierung - Haltbarmachung

Rechtliche Bestimmungen über
den Verkauf von Lebensmitteln

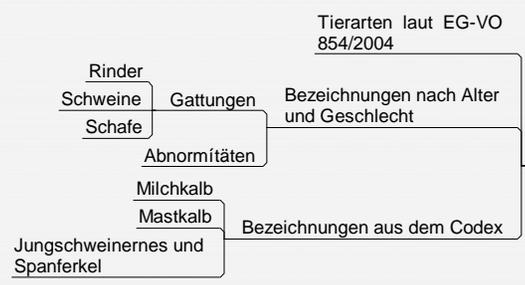
Hilfsmittel und Zutaten



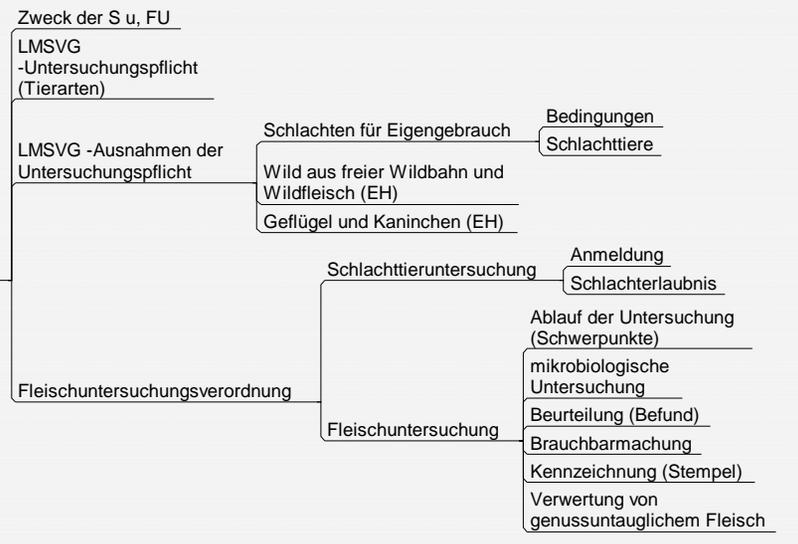


Fleischgewinnung

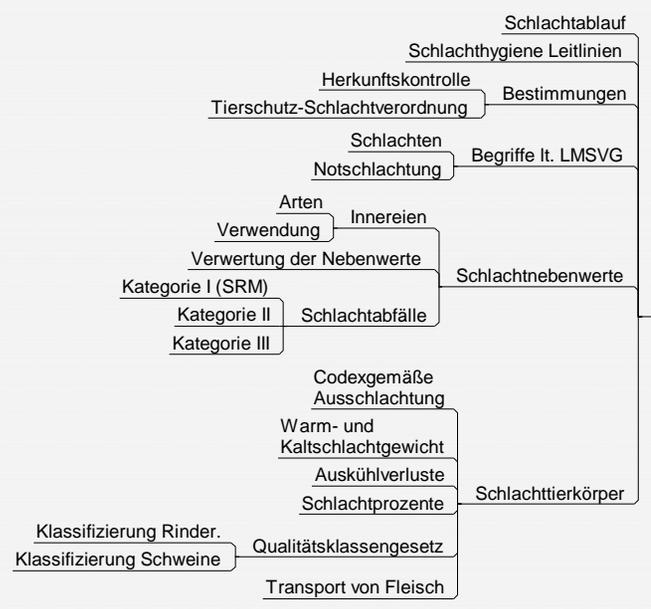
Tiere zur Fleischgewinnung



Schlacht- und Fleischuntersuchung



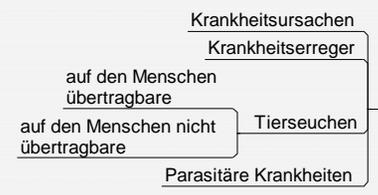
Schlachten

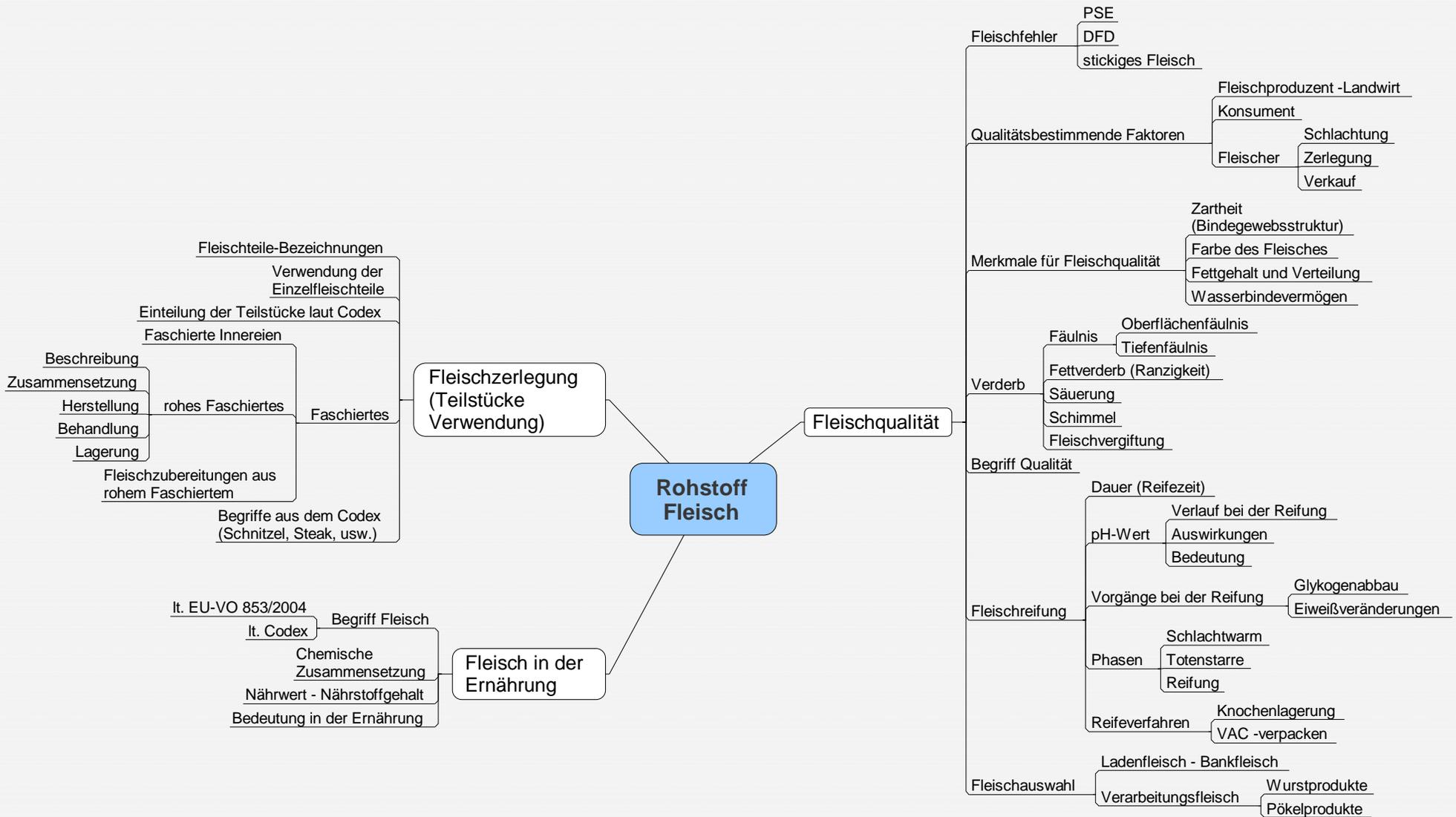


Vieheinkauf



Tierkrankheiten





Fleischerzeugnisse

Fleischkonserven

Würste
Begriff (Allgemeine Beschreibung)
Sorten nach Qualität
Phantasiebezeichnungen

Fleischgerichte und Gerichte mit Fleisch

Pökelwaren
Begriff
Einteilung
Herstellungstechnologie
Kochpökelwaren
Begriff
Einteilung
Herstellungstechnologie
Rohpökelwaren

Herstellung der Würste

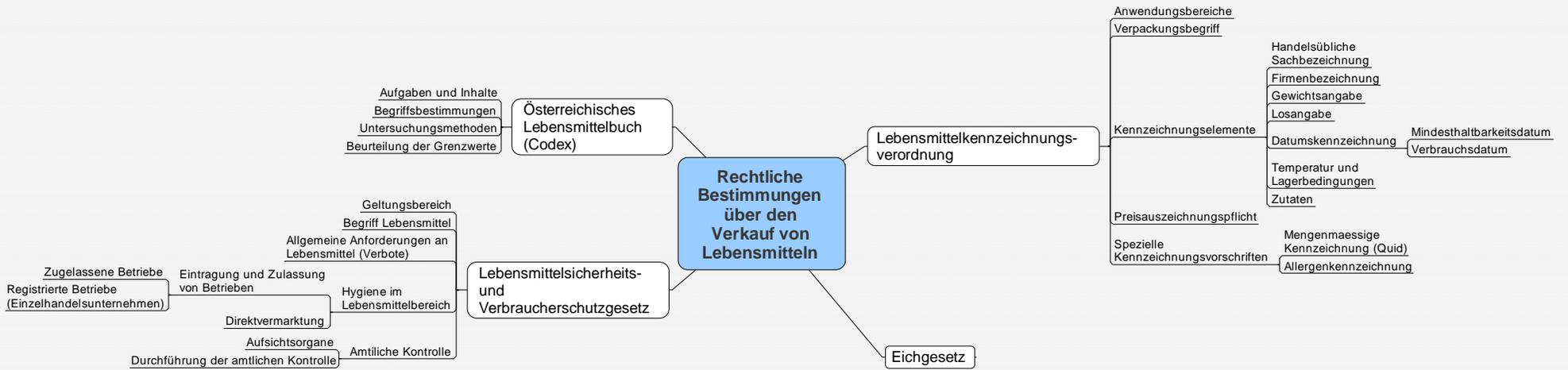
Einteilung - Würste
Rohwürste
Einteilung
Herstellungstechnologie
Materialauswahl
Fehler
Brühwürste
Einteilung
Herstellungstechnologie
Materialauswahl
Fehler
Kochwürste
Einteilung
Herstellungstechnologie
Materialauswahl
Fehler
Einteilung Verarbeitungsfleisch
Sorte I
Sorte II
Sorte III
Salzstoß
Brät
Begriff
Brät für Fleischwürste
Brät 30
Brät 40
Brät 50

Lebensmittel mit technologischer Wirkung und Zusatzstoffe

Lebensmittel mit technologischer Wirkung
Arten
Wirkung
Zugabemenge
Zusatzstoffe
Arten
Wirkung
Zugabemenge
technologische Abläufe
Bindung
Umrötung
Emulsion
Koagulation (Gerinnung)

Geflügelfleisch-Erzeugnisse

Ausgangsmaterial
Herstellungsbedingungen
Beschreibung



Hilfsmittel und Zutaten

Wursthüllen

Kunstdärme

Naturdärme

Vorteile - Nachteile

gesetzliche Bestimmungen

Arten - Einteilungen

Lagerung

Vorteile - Nachteile

Gewinnung

Arten - Einteilung

Handelsbezeichnungen

Qualitätsanforderungen

Lagerung

Gewürze

Arten

Verwendung

Lagerung

Naturgewürze

Gewürzmischungen