

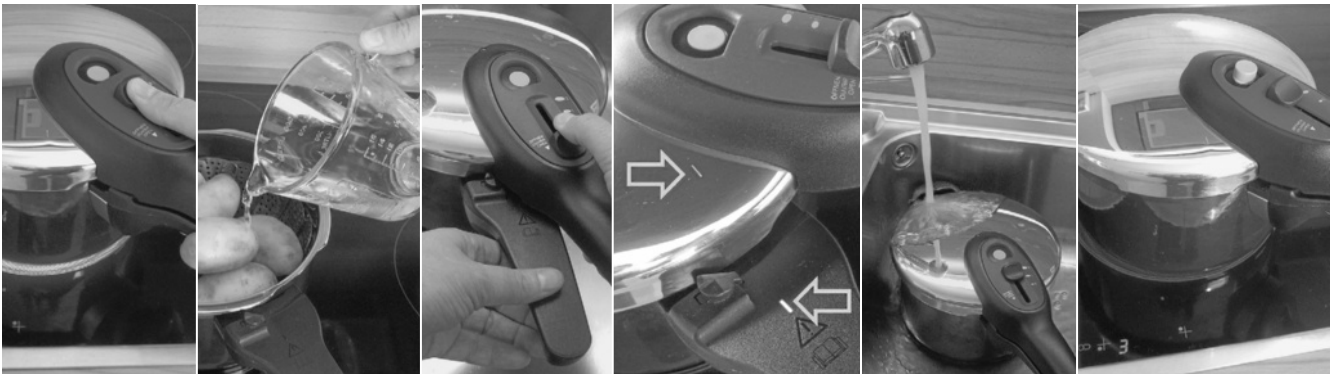
AB 19 Der Dampfdrucktopf

1 Beschrifte die Abbildung und benenne alle Teile des Dampfdrucktopfes, die du kennst.



2 Beschreibe den Garvorgang im Dampfdrucktopf. Erkläre, worin der Unterschied zu einem „normalen“ Topf liegt.

3 Beim Garen mit dem Dampfdrucktopf ist einiges anders. Nummeriere die abgebildeten Arbeitsschritte in der richtigen Reihenfolge.



1
ankochen und
Kochregler
schließen

2
ca. 1/4 l
Flüssigkeit
zugeben

3
Dampfdruck-
topf öffnen

4
den Deckel
schließen

5
abkühlen oder
abdampfen
lassen

6
garen mit
Überdruck

4 Worauf musst du **vor dem Garen** achten, wenn du einen Dampfdrucktopf benutzt?

5 Nenne die Vor- und Nachteile eines Dampfdrucktopfes.
