

Sie erhalten vom Meister den Auftrag, der neuen Praktikantin die Fleischstandards von Rindfleisch an praktischen Beispielen zu erläutern.

1 Erläutern Sie, worin die Notwendigkeit einer Fleisch-Standardisierung besteht.

- Standardisierung des Verarbeitungsmaterials als Gewähr für eine gleichbleibende Qualität der Produkte
- leichtere Einhaltung von Rezepturen und deren Kontrolle

2 Welches sind die Kriterien für die Zuordnung des Fleisches in die einzelnen Qualitätsstufen (Standards)?

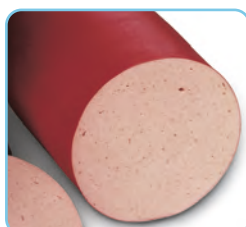
- Anteil an Bindegewebe (sichtbar und nicht sichtbar)
- Anteile an Fettgewebe (sichtbar und nicht sichtbar)

3 a) Ergänzen Sie zu den einzelnen Qualitätsstufen die jeweilige Leitsatzkennziffer.
b) Ordnen Sie diesen mithilfe von Verbindungslinien die korrekte Definition zu und tragen Sie den BEFFE-Wert in das darunterstehende Kästchen ein.

R I	R II	R III	R IV	R V
(LS 1.111)	(LS 1.112)	(LS 1.113)	(LS 1.114)	(LS 1.115)
Grob entsehtes Rindfleisch mit einem sichtbaren Fettanteil von max. 10 %	Fett- und sehnenhaltiges Material vom Rind, sichtbarer Fettanteil max. 15%, stark bindegewebs-eiweißhaltig	Gut entsehtes und entfettetes Rindfleisch, ohne sichtbares Fett und ohne sichtbare Sehnen	Rindfleisch, sehnenarm, mit einem sichtbaren Fettanteil von über 30 %	Grob entsehtes und entfettetes Rindfleisch, sichtbarer Fettanteil max. 5 %
15,6 %	13,5 %	19,5 %	11,2 %	17 %
BEFFE	BEFFE	BEFFE	BEFFE	BEFFE

4 Wählen Sie für folgende Wurstsorten das entsprechende Rindfleisch- und Schweinefleischmaterial aus.

Fleischwurst:



R II
R III
S III
S IX

Bierwurst:



R III
R II
S II
S VII

Teewurst:



R II
S II
S V
S VIII

Name:

Klasse:

Datum: