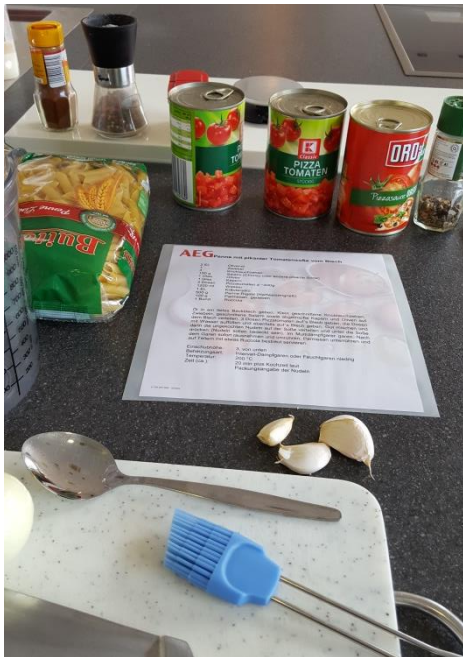


Bericht zur Produktschulung Kochen am 20.10.2017



Tobias Linz:

Am Freitag, den 20.10.2017 fand eine Kochschulung für alle Azubis vom ZAW statt. Da wir, die Azubis aus dem ersten Lehrjahr, noch bei keiner Kochschulung dabei waren, war ich sehr gespannt, was uns erwartet. Die Schulung fand bei Electrolux in einem speziell für Kochschulungen angefertigten Raum statt.

Zu Beginn der Schulung bekamen wir anhand einer Präsentation Informationen und erhielten so einen Überblick über die Backöfen des aktuellen Sortiments bei Electrolux. Das Augenmerk liegt dabei vor allem auf der Dampffunktion der Backöfen. Dann wurden wir mit den

Neu- und Besonderheiten und deren Funktionen vertraut gemacht. Besonders interessant war der Vergleich beim Backen von Brot, welches in zwei verschiedenen Backöfen auf unterschiedliche Weise gebacken wurde. Das eine Brot wurde mit Heißluft gebacken und das andere mit Zugabe von Dampf. Als Ergebnis konnte man sehen, dass das Brot, welches mit Zugabe von Dampf gebacken wurde, mehr Volumen und eine intensivere goldbraune Farbe hatte als das andere. In einer kleinen Pause durften wir dann beide Brote probieren.



Anhand eines Informationsblattes wurden uns Aufgaben bezüglich der Backöfen gestellt. Dadurch konnten wir uns mit den Funktionen vertraut machen und lernten, diese zu bedienen. Anschließend bekamen wir nochmal anhand einer Präsentation Informationen über aktuelle Kochfelder und wie sie funktionieren.



Endlich durften wir unsere Kochkünste selbst unter Beweis stellen. Zunächst teilten wir uns selbst in Zweiergruppen auf, damit wir möglichst viele der zur Auswahl stehenden Gerichte kochen konnten. Jonas und ich hatten uns für das Gericht „Rotes Gemüse-Curry mit Kürbis und Brokkoli“ entschieden. Weitere Gerichte waren z.B.: Zucchini-Käse-Quiche, Penne mit pikanter Tomatensauce, Gefüllte Paprika mit Couscous, usw.. Durch das Kochen konnten wir die unterschiedlichen Produkte, wie Backöfen, Kochfelder, etc. besser kennenlernen. Die Rezepte haben wir alle mit bekommen, um sie daheim auch nochmal ausprobieren zu können. Zum Nachtisch gab es Bananen mit Schokolade, die auf einem Teppan Yaki Feld gegrillt wurden.

Zum Abschluss gab es noch eine Feedbackrunde und wir hatten die Möglichkeit, noch offene Fragen zu stellen. Es war ein sehr interessanter und lehrreicher Tag. Wir konnten sehr viel über die Produkte und die Neuheiten des Sortimentes erfahren.

Am besten am Kochen gefiel mir, dass man die Infos zu den Geräten aus den Präsentationen praktisch anwenden konnte. Außerdem war es lustig mit den anderen Azubis gemeinsam zu kochen.

Nina Javanshir:

Am Freitag den 20.10.17 fand für alle Azubis des ersten, zweiten und dritten Lehrjahrs eine Kochschulung statt. Am Anfang des Tages wurden uns die neusten Öfen und Kochplatten von Electrolux vorgestellt.

Um uns die Unterschiede der Öfen noch näher zu bringen wurde der gleiche Brotteig in zwei verschiedenen Öfen gebacken.

Nachdem wir das Brot probiert haben waren wir sehr überrascht wie unterschiedlich es geschmeckt und ausgesehen hat.

Damit wir uns besser mit den Funktionen der Geräte auskennen wurden uns noch ein paar kleine Aufgaben gestellt die wir zu zweit an den Öfen lösen konnten.

Nach einer kurzen Einführung der Gerichte die zu Verfügung stehen durften wir uns gleich in zweier Teams aufteilen und ein Gericht unserer Wahl kochen, wobei ich viel Freude hatte.

Als dann alles fertig war haben wir uns schon sehr darauf gefreut unser Essen zu probieren.

Zum Schluss gab es dann auch noch Nachtisch, von dem ich sehr begeistert war.

Der Tag war sehr erfolgreich, da ich sehr viel Neues dazu lernen konnte und dabei viel Spaß hatte.



Yannik Kalina:

Zu Beginn wurde uns anhand eines Brotes gezeigt was der Unterschied sowohl optisch als auch geschmacklich zwischen einem herkömmlichen Backofen und einem Dampfgarer ist.



Das Ergebnis war leicht zu erkennen, denn das Brot aus dem Dampfgarer ist mehr aufgegangen, war innen fluffiger und die Kruste war wesentlich knuspriger als bei dem Backofen ohne Dampfgarfunktion. Zudem war die Kruste bei dem Dampfgarer Gold-Braun und bei dem anderen Brot eher blass.

Anschließend wurde uns das neue Sortiment an Einbaubacköfen und Herden vorgestellt und erklärt und was die Unterschiede zwischen den einzelnen Modellen sind. Je „höher“ das Modell angesiedelt ist, desto mehr Funktionen hat es. Das Einstiegsmodell, der SteamBake, ermöglicht es einem zu Beginn kurz Feuchtigkeit in Form von Wasser auf den Boden zu geben. Das Modell danach (SteamCrisp) hat eine Dampfunterstützung. So kann man 25% Dampf mit 75% Heißluft kombinieren. Der SteamBoost ist ein Multidampfgarer dieser kann also von 25% bis hin zu 100% Dampf versprühen. Außerdem besitzt er konventionelle beheizungsarten. Das Top-Modell ist der SteamPro dies ist ebenfalls ein Multidampfgarer und kann Dampf- und Feuchtgaren mit Sensor. Um anschließend zu schauen, ob wir alle gut aufgepasst haben, musste jedes Team (es waren 2 Teams) die Eigenschaften dem jeweiligen Backofen zuordnen.



Zudem wurde uns noch der Unterschied zwischen Strahlenbeheizung und Induktion erklärt. Dies wurde durch ein Beispiel gut veranschaulicht. Dazu wurde ein aufgeschnittener Induktionsfähiger Topf genommen und auf einen Induktionsherd gestellt. Dann wurde ein Ei aufgeschlagen und halb in den Topf und halb auf die Platte gegeben. An diesem Beispiel hat man schön gesehen dass bei Induktionskochfeldern nur der Topf heiß wird und nicht der Rest des Kochfeldes, da das Ei im Topf angebraten wurde und auf der Platte roh blieb.

Anschließend haben wir „Trockenübungen“ in 2er-Teams durchgeführt wo wir verschiedene Einstellungen an den Backöfen einstellen mussten um uns an das Bedienungssystem zu gewöhnen was ziemlich schnell und einfach war. Danach haben wir das Brot gegessen, da es inzwischen fertig gebacken war. Danach haben wir mit einigen Rezepten den Hauptgang, ebenfalls in 2er Teams, zubereitet. Nachdem die Gerichte gebacken bzw. gekocht wurden, haben wir diese gegessen. Zum Schluss gab es noch einen Nachtisch der ebenfalls von uns zubereitet wurde.

Zum Schluss konnten wir noch ein paar Fragen zu den Küchengeräten stellen und dann war der Tag auch schon vorbei und wir durften ins Wochenende starten.