	Tagesaufgabe **BBB Küche**	**24.04.2020**

Thema:

Fische braten

⇨ Aufgabe:

- Schauen Sie sich folgendes Video an:

Video „Fische braten“

⇨ Wichtig dabei ist:

- Fischfilets nochmal auf Gräten kontrollieren.

-Entscheiden ob der Fisch geschuppt werden muss oder nicht.

- Hautseite des Fischfilets mehlieren (durch Mehl ziehen).

- Fisch anbraten bis die Haut schön braun und kross ist

- Dann den Fisch umdrehen und Butter und Gewürze in die Pfanne geben.

- Auf der Fleischseite benötigt ein dünnes Filet (wie das der Forelle) nur wenige Minuten (ca.2) bis es gar ist.

Aufgabe:

- Schreiben Sie alle wichtigen Punkte ab:

- Ist Ihnen noch etwas aufgefallen?

Dann können Sie das hier in eigenen Worten wiedergeben: