	Tagesaufgabe **BBB Küche**	**27.04.2020**

Thema:

Fleisch von Sehnen und Fett befreien

⇨ Aufgabe:

- Schauen Sie sich folgendes Video an:

Video „Fleisch parieren“

⇨ Wichtig dabei ist:

1. Mit dem Messer vorsichtig unter das Fett schneiden
2. Die Messerklinge leicht Richtung Fett drehen
3. Dadurch zeigt die Klinge leicht nach Oben
   Jetzt vorsichtig die Klinge und das abzuschneidende Fett bewegen.
4. Dabei sehr konzentriert und ruhig arbeiten.

⇨ Aufgabe:

- Schreiben Sie alle wichtigen Punkte ab:

_____

_____

_____

Ist Ihnen außerdem noch etwas aufgefallen?
Dann können Sie das hier in eigenen Worten aufschreiben: