

Dominospiel

Tipp: Wenn du richtig gelegt hast, passt der letzte Begriff zur ersten Definition!



<ul style="list-style-type: none"> - die Lebensmittel werden durch die Einwirkung von Milchsäurebakterien haltbar gemacht, diese setzen dabei den im Lebensmittel enthaltenen Zucker in Milchsäure um 	<h3>Trocknen, Dörren</h3>
<ul style="list-style-type: none"> - unter normalen Lufttemperaturen (ohne zusätzliche Wärmezufuhr) wird Wasser entzogen 	<h3>Tiefkühlen, Einfrieren</h3>
<ul style="list-style-type: none"> - durch den Entzug von Wärme, ein schnelles Schockfrostern, wird Wärme entzogen 	<h3>Einkochen</h3>
<ul style="list-style-type: none"> - die Lebensmittel werden vorgekocht oder roh mit ausreichend Flüssigkeit in Gläser gefüllt, diese werden mit einem Deckel verschlossen und im Wasserbad erhitzt 	<h3>Einlegen</h3>
<ul style="list-style-type: none"> - die Lebensmittel werden mit einem würzigen Essigsud oder Salzwasser vollständig bedeckt 	<h3>Einsalzen</h3>
<ul style="list-style-type: none"> - die Lebensmittel werden in Steingut- oder Glasgefäßen eingeschichtet und mit Salz bestreut 	<h3>Pökeln</h3>
<ul style="list-style-type: none"> - die Lebensmittel werden mit einer Mischung aus Salz und Nitrat (Salpeter), Zucker und Gewürzen eingerieben oder mit einer Lake übergossen 	<h3>Räuchern</h3>
<ul style="list-style-type: none"> - zuvor eingesalzene oder gepökelte Lebensmittel werden dem Rauch von Holzfeuern ausgesetzt 	<h3>Kandieren</h3>
<ul style="list-style-type: none"> - die Lebensmittel werden mit einer aufgekochten, lauwarmen Zuckerlösung übergossen 	<h3>Pasteurisieren</h3>
<ul style="list-style-type: none"> - die Lebensmittel werden kurzzeitig auf 60-90°C erhitzt, das Verfahren ist nach den Chemiker Louis Pasteur benannt 	<h3>Milchsäuregärung</h3>