

OKTATÁSI SEGÉDANYAG AZ ÉLELMISZERIPARI ÁGAZATHOZ

Az első kiadás készült az Innovációs és Technológiai Minisztérium
NFA-KA-ITM-2/2019. számú támogatási szerződése alapján a Herman
Ottó Intézet Nonprofit Kft. irányításával.

SÜTŐIPARI ISMERETEK NÉMET NYELVI ALAPJAI (Tanulói segédanyag)

Szerzők:

**Dr. Barnáné Szatmári Ildikó
Galicz István**

Lektorok:

**Tolnainé Szabó Beáta
Várhelyi Gabriella**

Szerkesztő:

Kertai Edit

Kiadja a **Herman Ottó Intézet Nonprofit Kft.**
(1223 Budapest, Park u. 2.)
(tel.: 06-1/ 362-8100, www.hermanottointezet.hu)
Felelős kiadó: Bozzay Péter ügyvezető

1 Übersetze den Text ins Deutsche!

A pék egy fontos szakma.

.....



Typische Fachbegriffe des Bereiches:

Ungarisch	De Utsch
Pék	der Bäcker
Pékség	die Bäckerei
Cukrász	der Konditor
Sütőipari termék	die Backwaren
Sütemény	das Gebäck
Munka	die Arbeit
Munkaidő	die Arbeitszeit
Fizetés (jövedelem)	das Einkommen
Üzem (műhely)	die Werkstatt
Szabolt	das Fachgeschäft
Pihenőidő	die Ruhezeit
Élelmiszer	Lebensmittel
Hőmérséklet	die Temperatur
Idő	die Zeit
Tömeg	das Gewicht



2 Übersetze den Text ins Deutsche!

A pék az egyik legfontosabb szakma. Kenyeret és péksüteményeket készít, amivel naponta ellátja az embereket. Legfontosabb nyersanyaguk a búza- és a rozsliszt.

.....

.....

.....

.....

GRUNDZUTATEN

Typische Fachbegriffe des Bereiches:



Ungarisch	DeUtsch
Liszt	das Mehl
Búzaliszt	das Weizenmehl
Rozsliszt	das Roggenmehl
Víz	das Wasser
Élesztő	die Hefe
Só	das Salz
Zsiradékok (vaj, margarin)	das Fett (Butter, Margarine)
Tej és a tejpor	die Milch und das Milchpulver
Tojás	das Ei
Túró	der Quark
Mák	der Mohn
Dió	die Walnuss
Lekvások	die Marmelade
Gyümölcsök	das Obst /die Frucht
Sertészsír	das Schmalz
Tepertő	die Griebe
Fűszerek	der Würzstoff

Der Bäcker benutzt während seiner Arbeit Grundzutaten, Hilfs- und zusätzliche Zutaten, aber auch Füllungen und Dekorationsmittel.

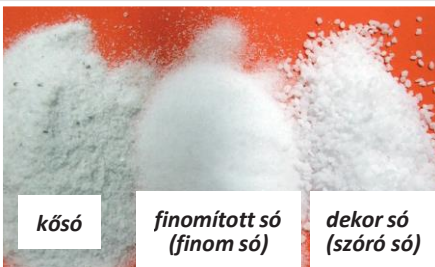
3 Benenne die Grundzutaten auf den Bildern!



.....



.....



.....

.....

.....



.....



.....



.....



.....



.....



.....

4 Übersetze ins Deutsche!

Ungarisch	Deutsch
A liszt egy nagyon fontos alapanyag a pékségben.	
Gyakran használunk búza- és rozslisztet.	
Az élesztő széndioxidot termel a tésztában.	
A só ízesíti a tésztát.	
Gyakran használunk zsiradékokat, például margarint vagy vajat.	
A cukor édesíti a tésztát.	
A tojásnak két része van: tojássárgája és a tojás fehérje.	

5 Übersetze ins Ungarische!

DeUtsch	Ungarisch
Der Bäcker benutzt nur Grundzutaten von guter Qualität.	
Der Bäcker lagert die Grundzutaten in sauberen Räumen.	
Der Bäcker wiegt die Zutaten genau.	
Die Temperatur der Grundzutaten ist wichtig.	
Der Bäcker führt eine Liste von den Grundzutaten.	
Der Bäcker kontrolliert die Qualität der Grundzutaten.	

6 Schreibe die Sätze in der richtigen Reihenfolge und übersetze sie!

benutzt / Mehl / Salz / Hefe / und / der Bäcker.



das Salz / wiegt / der Bäcker / auf der Waage



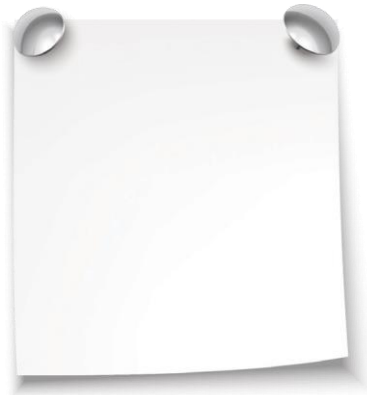
den Teig / mit Wasser / kneten / wir



7 Übersetze das Rezept ins Deutsch!

120 kg búza finomliszt
1,20 kg élesztő
2,40 kg só
72,00 liter víz

Ü



8 Übersetze den Text ins Deutsche!

A pék az egyik legfontosabb szakma. Kenyeret és péksüteményeket készít, amivel naponta ellátja az embereket. Legfontosabb nyersanyaguk a búza- és a rozsliszt. Felhasználnak még nagy mennyiségben élesztőt, sót, zsiradékot, cukrot, tejet és tojást.

.....

.....

.....

.....

.....

TECHNOLOGIEN

Typische Fachbegriffe des Bereiches:



Ungarisch	De Utsch
Műveletek	die Prozesse (Tätigkeit)
Technológia	die Technologie
Tömegmérés	das Wiegen
Liszt szitálás	das Sieben
Hőmérséklet beállítás	die Temperatur einstellen
Tészta	der Teig
Kovász	der Vorteig
Dagasztás, gyúrás	das Kneten
Leveles tészta	der Blätterteig
Kovász érés	die Gärung des Vorteiges
Tejsav és ecetsav	die Milchsäure und die Essigsäure
Tészta mérés	das Wiegen des Teiges
Gömbölyítés	das Wirken
Hosszformázás	die Langformung
Kalácsfonás	das Flechten
Pogácsaszaggatás	Pogatsche ausstechen
Tészta felület kenése vízzel	mit Wasser bestreichen
Tészta felület kenése tojással	mit Ei bestreichen
Kelesztés	die Gärung
Páratartalom	die Luftfeuchtigkeit
Sütés	das Backen
Sütési hőmérséklet	die Backtemperatur
Sütési idő	die Backzeit
Gőz	der Dampf

1 Benenne die Prozesse der Technologie auf den Bildern!



.....



.....



.....



.....



.....



.....



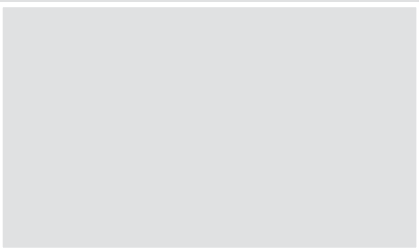
.....



.....



.....



.....



2 Übersetze ins Deutsche!

Ungarisch	Deutsch
A nyersanyagokat raktárban tároljuk.	
A lisztet szitáljuk.	
A mérés fontos technológiai művelet.	
A tésztákat dagasztással/gyúrással készítjük.	
A tésztalakítás egyik fajtája a gömbölyítés.	
A kalácsokat több tésztaszáלבól fonjuk.	
A pogácsa jellegzetes magyar termék.	
A kalácsok felületét tojással kenjük le.	
A piskótatésztához a tojásfehérjéből habot verünk.	
A kakaócsigához a tésztát hajtogatjuk.	

3 Schreibe die Sätze in der richtigen Reihenfolge und übersetze sie!

kneten / der Bäcker / den Brotteig.



mit Käse / Brötchen / wir / essen / zum Frühstück.



den Sikkenwagen / der Bäcker / schiebt / in den Gärschrank.



4 Übersetze ins Deutsche!

A pék egy fontos szakma. Kenyeret és péksüteményeket készít az embereknek. A liszt egy nagyon fontos alapanyag, a pékek gyakran használnak búza- és rozs-lisztet. Sok élesztőt, sót, zsiradékokat, cukrot, tejet és tojást használnak. A pékek a tésztát dagasztják, mérik, alakítják, és megsütik.

.....

.....

.....

.....

.....

5 Übersetze ins Ungarische!

Deutsch	Ungarisch
Stelle die Zutaten zusammen!	
Mache die Brötchen!	
Bestreiche den Teig mit Wasser!	
Schiebe den Wagen in den Gärschrank!	
Backe die Zöpfe!	
Der Bäcker hält die Anweisungen der Technologie!	
Der Bäcker folgt dem Rezept.	
Der Bäcker achtet auf die Genauigkeit beim Wiegen.	
Der Bäcker kennt die Maßeinheiten gut.	

MASCHINEN UND UTENSILIEN

Typische Fachbegriffe des Bereiches:

	Ungarisch	DeUtsch
	Kés	das Messer
	Kézi szita	das Sieb
	Nyújtófa	der Teigroller
	Pogácsa szaggató	die Pogatsche Ausstechform
	Ecset	der Pinsel
	Szakajtók	das Simperl
	Péklapát, sütőlapát	der Schießer
	Munkaasztal	der Arbeitstisch
	Sütőkocsi	der Stikkenwagen
	Dagasztógép	die Knetmaschine
	Tésztaosztógép	die Brötchenpresse
	Kiflisodrógép	die (Hörnchen) Wickelmaschine
	Kelesztő berendezés	der Gärschrank
	Forgó kocsis kemence	der Stikkenofen
	Sütő	der Backofen
	Többsütőteres kemence	der Etagenofen
	Szállító gépkocsi	der Transportwagen

1 Benenne die Maschinen und Utensilien auf den Bildern!





.....



.....



.....



.....



.....



.....

2 Übersetze ins Deutsche!

Ungarisch	Deutsch
A nyersanyagokat mérlegen mérjük.	
A szitagép gyorsabban szitálja a lisztet.	
A dagasztógép akár 200 kg tésztát is be tud dagasztani.	
A tésztaosztógép gyorsan dolgozik.	
A tésztaanyújtógéppel könnyen hajtogatunk leveles tésztát.	
A kelesztőben a levegő meleg és párás.	
A kemencében sütjük meg a tészta.	
A pék termékeket sokkolóban fagyasztjuk.	

3 Schreibe die Sätze in der richtigen Reihenfolge und übersetze sie!

dem Bäcker / hilft / die Knetmaschine.



.....



.....

die Ausrollmaschine / sicher / benutzen / der Bäcker.



in den Stikkenofen / den Stikkenwagen / aus dem Gärschrank /
schiebt / der Bäcker.



4 Übersetze ins Deutsche!

A pék egy fontos szakma. Kenyeret és péksüteményeket készít az embereknek. A liszt egy nagyon fontos alapanyag, a pékek gyakran használnak búza- és rozslisztet. Sok élesztőt, sót, zsiradékokat, cukrot, tejet és tojást használnak. A pékek a tésztát dagasztják, mérik, alakítják, és megsütik. A pékek korszerű gépeket használnak. A dagasztógépek és kemencék segítik a pékeket.

.....

.....

.....

.....

.....


.....

.....

Bei der Benutzung von Maschinen und Utensilien, müssen wir die Vorschriften einhalten.

5 Übersetze die Wörter!

Munkavédelem	
Higiénia	
Baleset	
Elsősegélynyújtás	
Piktogramok	
Szabályok	
Bírság	
Kezelési utasítás	



6 Übersetze ins Ungarische!

Deutsch	Ungarisch
Wir müssen den Regeln auf dem Arbeitsplatz folgen.	
Beim Unfall müssen wir erste Hilfe leisten.	
Wir müssen die Bedienungsanleitung von Maschinen befolgen.	
Maschinen muss man regelmäßig warten.	

Wenn die Maschine kaputt geht,
darf sie nur der Mechaniker
reparieren.

7 Schreibe die Sätze in der richtigen Reihenfolge und übersetze sie!

ist / in der / Bäckerei / die Sicherheit / wichtig.



.....



.....

Anleitungen / folgen / und / Regeln / wir.



.....



.....

8 Deine Aufgabe ist, dass du einem deutschsprachigen Arbeiter erklärst, wie die Knetmaschine funktioniert! Informiere sie / ihn in einfachen Sätzen!

.....

.....

.....

.....

.....

9 Übersetze ins Deutsche!

A pék egy fontos szakma. Kenyeret és péksüteményeket készít az embereknek. A liszt egy nagyon fontos alapanyag, a pékek gyakran használnak búza- és rozslisztet. Sok élesztőt, sót, zsiradékokat, cukrot, tejet és tojást használnak. A pékek a tésztát dagasztják, mérik, alakítják, és megsütik. A pékek korszerű gépeket használnak. A dagasztógépek és kemencék segítik őket. A pékek követik a gépek kezelési utasítását.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....





10 Übersetze ins Ungarische!

Deutsch	Ungarisch
Rauchen verboten!	
Das Trinken von Alkohol ist verboten!	
Achtung! Unfallgefahr!	
Die Maschine kann nur bei Beachtung der Regel bedient werden!	
Die Arbeitsfläche muss man sauber halten!	
Vor der Arbeit Hände waschen!	
Betreten für Unbefugte verboten!	

BROTE

Typische Fachbegriffe des Bereiches:

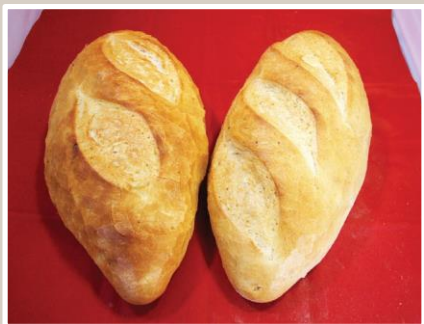


Ungarisch	Deutsch
Kenyér	das Brot
Búzakenyér	das Weizenbrot
Rozskenyér	das Roggenbrot
Kerek kenyér	Rundbrot
Kocsmakenyér	Kneipen Brot
Molnár kenyér	Müller Brot
Kovászos kenyér	Brot mit Vorteig
Ropogós héj	die knusprige Kruste
Savfok (savtartalom)	die Säure

1 Benenne die Brote auf den Bildern!



.....



.....



.....



.....



.....



.....

2 Übersetze ins Deutsche!

Ungarisch	De Utsch
A kenyér Magyarországon egy fontos élelmiszer.	
Mi a kenyeret Magyarországon augusztus 20-án ünnepeljük.	
Vannak kerek és hosszúkás kenyerek is.	
A kenyeret süthetjük formában is.	
A kenyeret kovásszal készítjük.	
A kenyerek Magyarországon általában 0,5 kg-osak vagy 1,00 kg-osak.	

3 Übersetze ins Ungarische!

De Utsch	Ungarisch
Ich möchte ein 500 Gramm/halbes Kilo Weizenbrot haben!	
Macht die Bäckerei Roggenbrot?	

Bitte, schneiden Sie das Brot in Scheiben!	
Die Haltbarkeit von Brot ist 3 Tage.	
Für Brot brauchen wir Vorteig.	

4 Schreibe die Sätze in der richtigen Reihenfolge und übersetze sie!

in Ungarn / am 20. August / wir / feiern / Brot.



.....



.....

für das Brot / brauchen / Vorteig / wir.



.....



.....

in dem Ofen/ wir / backen / Brot.



.....



.....

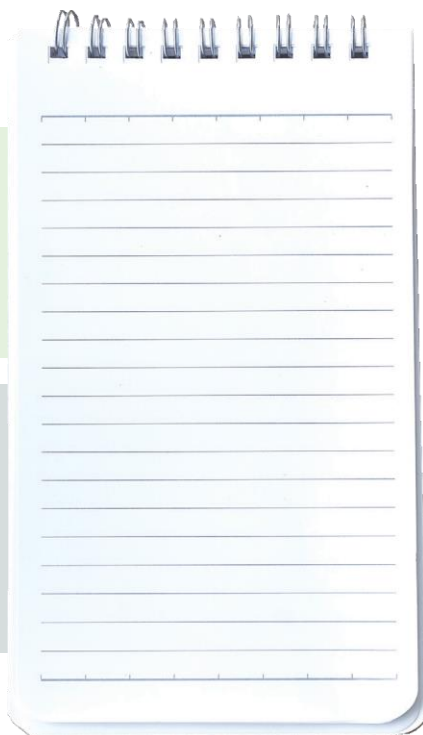
5 Übersetze das Rezept ins Deutsch!

120 kg fehér kenyérliszt
1,20 kg élesztő
2,40 kg só
6,00 kg burgonya
72,00 liter víz

Ü

120 kg félféher kenyérliszt
100,00 kg világos rozsliszt
2,00 kg élesztő
4,20 kg só
0,40 kg köménymag
132,00 liter víz

Ü



6 Übersetze ins Deutsche!

A pék az egyik legfontosabb szakma. Kenyeret és péksüteményeket készít az embereknek. A liszt egy nagyon fontos alapanyag, a pékek gyakran használnak búza- és rozslisztet. Sok élesztőt, sót, zsiradékokat, cukrot, tejet és tojást használnak. A pékek a tésztát dagasztják, mérik, alakítják, és megsütik. A pékek korszerű gépeket használnak. A dagasztógépek és kemencék segítik őket. A pékek követik a gépek kezelési utasítását. A búza- és rozskenyerek tipikus kenyérfajták.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

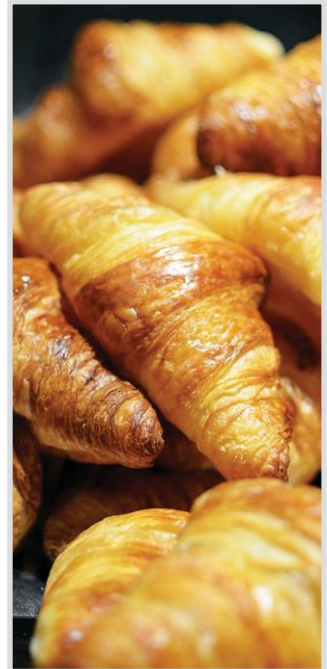
.....

BACKWAREN

Typische Fachbegriffe des Bereiches:



Ungarisch	De Utsch
Péksütemény	die Backwaren
Sütemény	das Gebäck
Zsemle	der Semmel / das Brötchen
Kifli	das Hörnchen/Kipferl
Kalács	der Zopf
Pogácsa	die Pogatsche
Töltött sütemények	gefüllteGebäcke
Leveles sütemények	Gebäcke aus Blätterteig
Briósok	die Brioche
Pite	der Kuchen



1 Benenne die Produkte auf den Bildern!



.....



.....



.....



.....



.....



.....

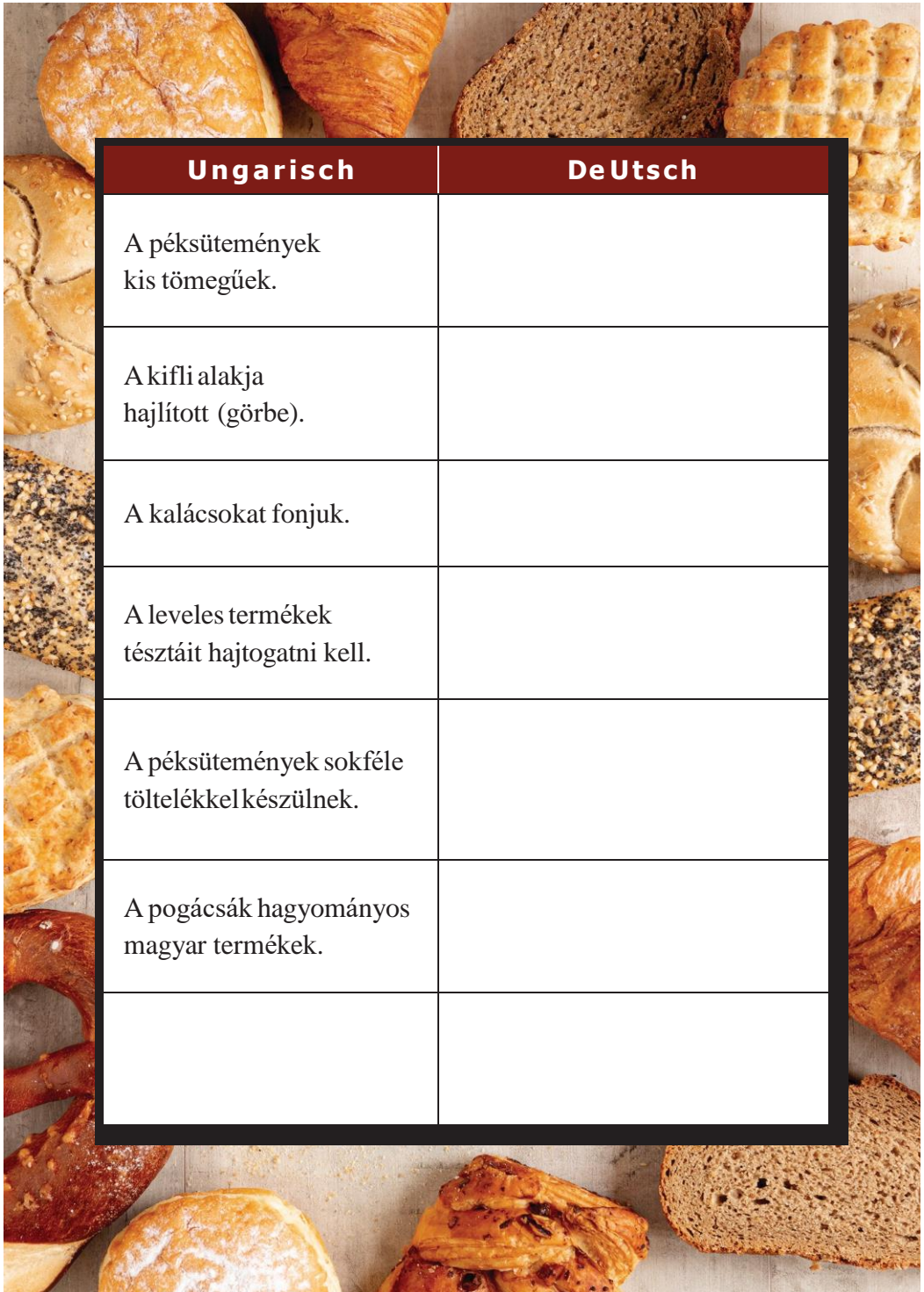


.....



.....

2 Übersetze ins Deutsche!



Ungarisch	De Utsch
A péksütemények kis tömegűek.	
A kifli alakja hajlított (görbe).	
A kalácsokat fonjuk.	
A leveles termékek tésztáit hajtogatni kell.	
A péksütemények sokféle töltelékkel készülnek.	
A pogácsák hagyományos magyar termékek.	

3 Übersetze ins Ungarische!

Deutsch	Ungarisch
Einige Brötchen sind rund.	
Mache einen Zopf!	
Backe Strudel!	
Packe die Backwaren!	
Ich möchte 5 Hörnchen!	

4 Schreibe die Sätze in der richtigen Reihenfolge und übersetze sie!

aus Semmeln / Sandwiches / machen / wir.



.....



.....

beliebt / in Ungarn / ist / der Strudel.



.....



.....

essen / Zopf mit Schinken / zu Ostern / Ungarn.



.....



.....

5 Übersetze das Rezept ins Deutsch!

32,00 kg finom búzaliszt

1,50 kg élesztő

0,32 kg só

3,20 kg cukor

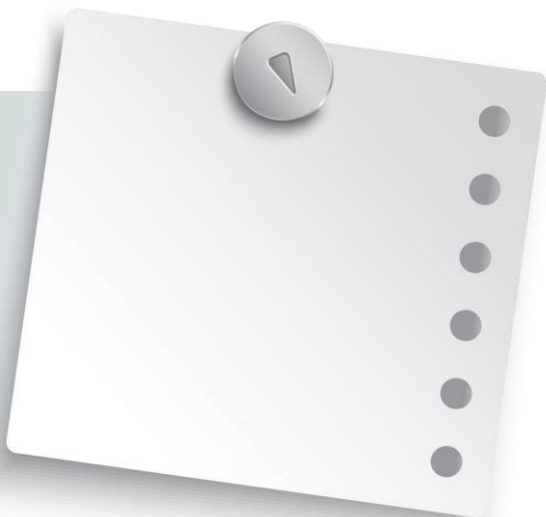
3,52 kg vaj

48 db tojás

9,60 liter tej

5,60 liter víz

Ü



6 Übersetze den Text ins Deutsche!

A pék egy fontos szakma. Kenyeret és péksüteményeket készít az embereknek. A liszt egy nagyon fontos alapanyag, a pékek gyakran használnak búza- és rozslisztet. Sok élesztőt, sót, zsiradékokat, cukrot, tejet és tojást használnak. A pékek a tésztát dagasztják, mérik, alakítják, és megsütik. A pékek korszerű gépeket használnak. A dagasztógépek és kemencék segítik őket. A pékek követik a gépek kezelési utasítását. A búza- és rozskenyerek tipikus kenyérfajták. A péksüteményeknek változatos alakja és íze van.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

7 Wir machen viele Backwaren mit Füllung. Die Füllungen sind vielfältig. Schreibe die Füllungen auf Deutsch!

Ungarisch	De Utsch
Túrótöltelek	
Máktöltelek	
Diótöltelek	
Dióhab	
Kakaó töltelek	
Kakaókrém	
Forrázott (főzött) máktöltelek	
Pírtott káposzta	



8 Übersetze ins Deutsche!

Ungarisch	DeUtsch
A túrót hűtőben tároljuk.	
A túróttöltelékét citromhéjjal ízesítjük.	
A forrázott (főzött) mákötöltékhez cukorszirupot készítünk.	
A dióhabhoz tojásfehérjét verünk habbá.	
A kakaóscsiga töltelékében sok a kakaó.	
A káposzta töltelék borssal ízesítjük.	

9 Übersetze ins Ungarische!

DeUtsch	Ungarisch
Wir homogenisieren die Füllung durch Rühren.	
Wir machen die Quarkfüllung frisch.	
Wir machen Marmelade aus Frucht.	
Füllungen haben drei Arten von Konsistenz: Creme, Schaum oder Pulver.	



10. Schreibe die Sätze in der richtigen Reihenfolge und übersetze sie.

haben/manche/Backwaren/Füllungen/auch.



.....



.....

Obstfüllung/häufig/haben/Kuchen.



.....



.....

Zitrone und Zucker / in die Mohnfüllung / geben / wir.



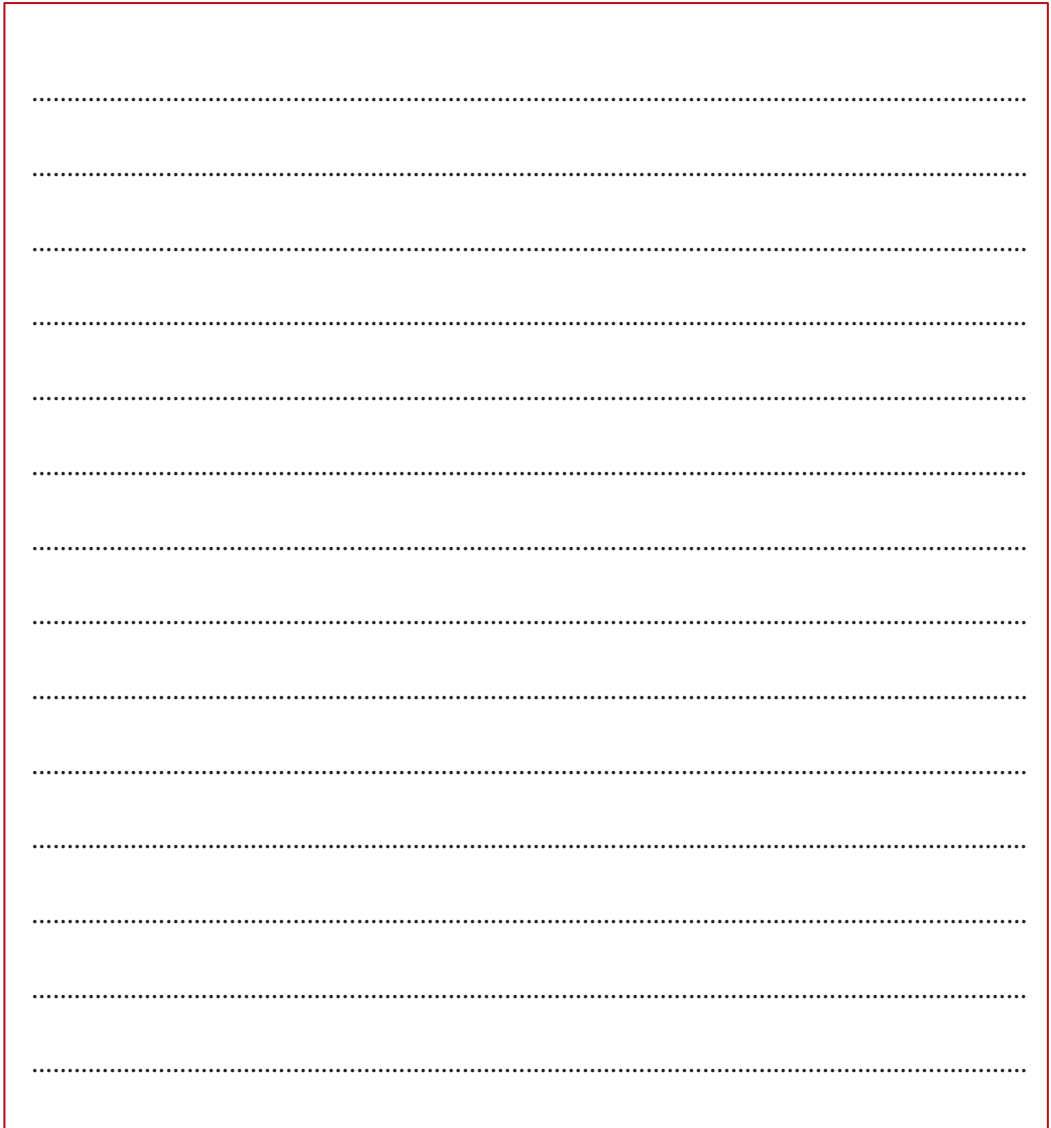
.....



.....

11 Übersetze den Text ins Deutsche!

A pék egy fontos szakma. Kenyeret és péksüteményeket készít az embereknek. A liszt egy nagyon fontos alapanyag, a pékek gyakran használnak búza- és rozslisztet. Sok élesztőt, sót, zsiradékokat, cukrot, tejet és tojást használnak. A pékek a tésztát dagasztják, mérik, alakítják, és megsütik. A pékek korszerű gépeket használnak. A dagasztógépek és kemencék segítik őket. A pékek követik a gépek kezelési utasítását. A búza- és rozskenyerek tipikus kenyérfajták. A péksüteményeknek változatos alakja és íze van. Vannak töltött termékek is.



ANDERE PRODUKTE DER BACKWARENINDUSTRIE

Typische Fachbegriffe des Bereiches:

Ungarisch	Deutsch
Teljes kiőrlésű liszt	das Vollkornmehl
Egészséges étkezés	gesunde Ernährung
Élelmi rost	der Ballaststoff
Csökkentett só tartalom	der reduzierte Salzanteil
Csökkentett cukor tartalom	der reduzierte Zuckeranteil
Édesítőszer	der Süßstoff
Fogyókúra	die (Gewichtsreduzierungs-)Diät
Csökkentett zsír tartalom	der reduzierte Fettanteil
Szénhidrát	das Kohlenhydrat
Fehérje	das Eiweiß
Zsír	das Fett
Vitamin	das Vitamin



1 Übersetze ins Deutsche!

Ungarisch	Deutsch
A sütőipari termékekben sok a szénhidrát.	
Az édes termékekben sok cukor van.	
A sok só nem egészséges.	
A zsíros péksütemények elhízást okoznak.	
A teljes kiőrlésű lisztből készült termékek egészségesek.	

2 Schreibe die Sätze in der richtigen Reihenfolge und übersetze sie!

sind / mit reduziertem Zuckeranteil / gesund / Produkte.



.....



.....

in der gesunden Ernährung / sind / wichtig / Vitamine und Eiweiß



weniger / essen / Zucker / mit Zuckerkrankheit / Menschen.



3 Übersetze den Text ins Deutsche!

A pék egy fontos szakma. Kenyeret és péksüteményeket készít az embereknek. A liszt egy nagyon fontos alapanyag, a pékek gyakran használnak búza- és rozslisztet. Sok élesztőt, sót, zsiradékokat, cukrot, tejet és tojást használnak. A pékek a tésztát dagasztják, mérik, alakítják, és megsütik. A pékek korszerű gépeket használnak. A dagasztógépek és kemencék segítik őket. A pékek követik a gépek kezelési utasítását. A búza- és rozskenyerek tipikus kenyérfajták. A péksüteményeknek változatos alakja és íze van. Vannak töltött termékek is. A pékségek egyre több egészséges terméket kínálnak.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



KÜHLUNG UND FRIERUNG

In der Backwarenindustrie werden immer mehr Halbfertigprodukte, gekühlte oder gefrorene Produkte hergestellt.



Typische Fachbegriffe des Bereiches:

Ungarisch	De Utsch
Hűtés	die Kühlung
Hűtőgép	der Kühlschrank
Fagyasztás	das Frieren
Fagyasztó	die Gefriermaschine
Gyorsfagyasztó	der Schockfroster
Félkész termék	das Halbfertigprodukt
Sokkolás (gyorsfagyasztás)	die Schockfrostung
Jégkristályok	die Eiskristalle
Otthon sütés	Backen zu Hause

1 Übersetze ins Deutsche!

Ungarisch	De Utsch
Sok pékség készít fagyasztott termékeket.	
A fagyasztott termékeket szoboltokban sütik meg.	

<p>Fagyasztott termékeket otthon is meg lehet sütni.</p>	
<p>A fagyasztott termékeket korszerű hűtő-kelesztő berendezésekben tároljuk.</p>	

2 Schreibe die Sätze in der richtigen Reihenfolge und übersetze sie!

die Produkte / haltbar / macht / länger / die Kühlung.



.....



.....

frieren / wir / Halffertigprodukte.



.....



.....

im Fachgeschäft / kauft / Produkte / der Käufer / frische.



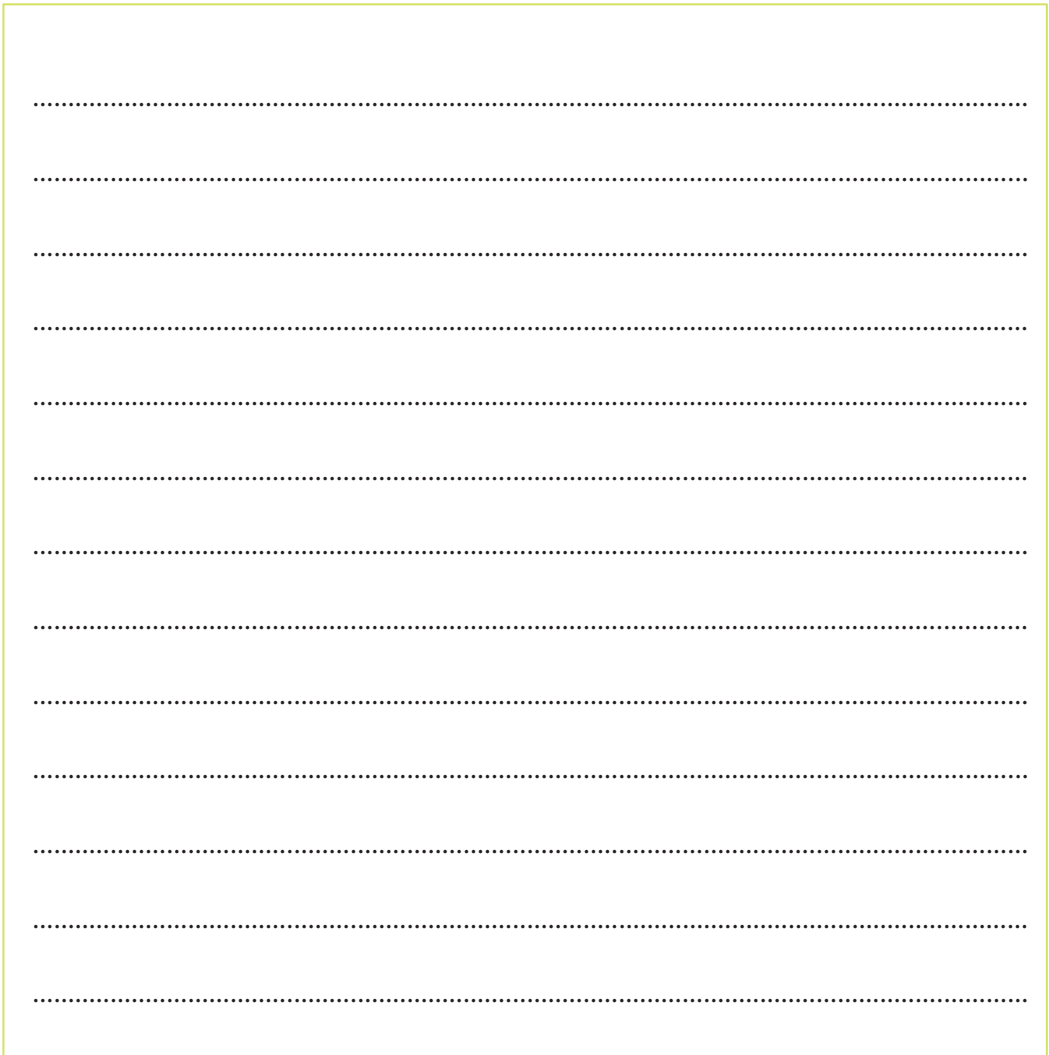
.....



.....

3 Übersetze den Text ins Deutsche!

A pék egy fontos szakma. Kenyeret és péksüteményeket készít az embereknek. A liszt egy nagyon fontos alapanyag, a pékek gyakran használnak búza- és rozslisztet. Sok élesztőt, sót, zsiradékokat, cukrot, tejet és tojást használnak. A pékek a tésztát dagasztják, mérik, alakítják, és megsütik. A pékek korszerű gépeket használnak. A dagasztógépek és kemencék segítik őket. A pékek követik a gépek kezelési utasítását. A búza- és rozskenyerek tipikus kenyérfajták. A péksüteményeknek változatos alakja és íze van. Vannak töltött termékek is. A pékségek egyre több egészséges terméket kínálnak. A sütőipar készít fagyasztott termékeket is. Ezeket mi otthon sütjük készre, és frissen tálaljuk.



AUFGABEN

1 In der folgenden Aufgabe liest du die offizielle Definition von dem Beruf des Bäckers auf Deutsch. Einige Wörter fehlen aus dem Text, fülle die Lücken!

verantwortlich – Bäcker– Fertigprodukt – Pogatschen – Vorteige
– gären–Käuer – packt – Maschinen – Brote – Hygiene – Qualitätskontrolle
– Grundzutaten – bäckt

Der stellt durch
verschiedene Technologien Backwaren her,
wie zum Beispiel Weizen-, Roggen- oder spezielle
....., Semmelarten, Hörnchen
und Brioche, Zöpfe,
und verschiedene Blätterteigprodukte.
Während seiner Arbeit bestimmt er die Arten der
nötigen und ihre
Mengen. Er bereitet die Grundzutaten vor, und
macht daraus und Teige.
Erlässt die Teige,
dann bearbeitet er sie zu Produkten verschiedenen
Gewichtes und Form. Meistens wird der Teig durch

Gärung gelockert, dann verziert und

*er das Produkt. Er benutzt verschiedene
Gärmethoden.*

Er behandelt das

mit Verantwortung, wenn nötig

..... er das

Produkt für den und

kennzeichnet es. Während seiner Arbeit

folgt er den Vorschriften der Technologie

und der..... .

Bei seiner Arbeit helfen ihm

verschiedene.....,

Geräte und Utensilien, die er fachmän-

nisch bedient. Er ist

für die Einhaltung der Rechtsvorschriften

der.....,

des Arbeitsschutzes und andere

Rechtsvorschriften.



2 Schreibe kurze Sätze auf Deutsch!

► *Warum hast du den Beruf des Bäckers gewählt?*

Blank area for writing the answer to the question: "Warum hast du den Beruf des Bäckers gewählt?"

► *Was gefällt dir und was gefällt dir nicht in dem Beruf des Bäckers?*

Blank area for writing the answer to the question: "Was gefällt dir und was gefällt dir nicht in dem Beruf des Bäckers?"



► **Was möchtest du nach der Schule machen?**



3 Schreibe die richtigen Buchstaben in die Kolumne!

A kenyér,

B péksütemény,

C kovász,

D tojás,

E kemence,

F víz,

G cukor,

H dió,

I rozskenyér,

J búzakenyér,

K kakaóscsiga,

L pite,

M élesztő,

N tej,

O habverő,

P dagasztógép,

R tésztanyújtógép,

S kelesztő.

Buchstabe	Deutsch
	Vorteig
	Brot
	Ofen
	Ausrollmaschine
	Weizenbrot
	Backwaren
	Ei
	Walnuss
	Milch

Buchstabe	Deutsch
	Wasser
	Knetmaschine
	Zucker
	Kakaoschnecke
	Gärschrank
	Kuchen
	Hefe
	Schlagbesen
	Roggenbrot



4 Du arbeitest in einer Bäckerei. Empfehle dem Kunden das von dir gebackene Brot / Brötchen/ Zopf!

A large, empty rectangular area enclosed by a dashed green border, intended for writing a recommendation.

5 Erkläre die Bedeutung der Wörter auf Deutsch!

Vorteilg	
Sieben	
Backen	
Kneten	

6 In der Tabelle siehst du das ABC. Schreibe zu jedem Buchstaben ein Wort mit demselben Anfangsbuchstaben! Benutze Fachwörter aus dem Beruf des Bäckers, wenn möglich!

A	
Ä	
B	
C	
D	
E	
F	
G	
H	
I	
J	

K	
L	
M	
N	
O	
Ö	
P	
Q	
R	
S	
T	

U	
Ü	
V	
W	

X	
Y	
Z	

7 Schreibe die Wörter in die richtige Stelle!

| Brot | Vollkornmehl | Vorteig | Pogatsche | Flechten | Ballaststoffe |
 rundes Brot | Gärschrank | Wasser | Brötchen | Etagenofen | Kuchen |
 Schiefer | Backen | Mehl | Roggenbrot | Sieben | Kohlenhydrat
 Weizenbrot | Hefe | Süßstoff | Vitamin | Zopf | Salz | Hörnchen
 knusprige Kruste | Stikkenwagen | Knetmaschine | Wirken | Ei

GRUNDZUTATEN

TECHNOLOGIEN

MASCHINEN

BROTE

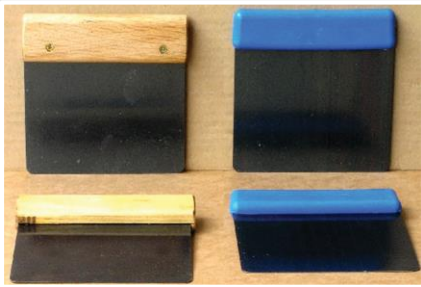
BACKWAREN

ANDERE PRODUKTE

8 Bäcker benutzen verschiedene Utensilien. Benenne die Utensilien auf den Bildern!



.....



.....



.....



.....



.....



.....



.....



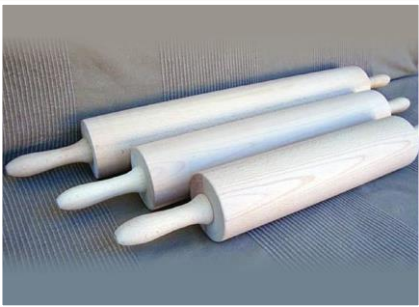
.....



.....



.....



.....



.....

9 In der folgenden Aufgabe liest du Technologien! Benenne Produkte, bei denen du diese anwendest!



technOLOGie	PrODUKt
Falten	
Mehl mit Fett abbröseln	
Flechten	
Vorteig machen	
Eiweiß zu Schaum schlagen	
Rollen	
die Teigoberfläche einschneiden	



10 In der folgenden Aufgabe liest du Zutaten. Welche Zutaten braucht man für eine Kakaoschnecke, schreibe einen X vor die nötige Zutat!



In dem Folgenden liest du die offizielle Definition von dem Beruf des Bäckers auf Deutsch.

11 Übersetze ins Ungarische!

► Der Bäcker stellt durch verschiedene Technologien Backwaren her, wie zum Beispiel Weizen-, Roggen- oder spezielle Brote, Semmelarten, Hörnchen und Brioches, Zöpfe, Pogatschen und verschiedene Blätterteigprodukte.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

► Während seiner Arbeit bestimmt er die Arten der nötigen Grundzutaten und ihre Mengen. Er bereitet die Grundzutaten vor, und macht daraus Vorteige und Teige. Er lässt die Teige gären, dann bearbeitet er sie zu Produkten verschiedenen Gewichtes und Form. Meistens wird der Teig durch Gärung gelockert, dann verziert und bäckt er das Produkt.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

► Er benutzt verschiedene Gärmethoden. Er behandelt das Fertigprodukt mit Verantwortung, wenn nötig packt er das Produkt für den Käufer und kennzeichnet es. Während seiner Arbeit folgt er den Vorschriften der Technologie und der Qualitätskontrolle.

.....

.....


.....

.....

.....

.....

.....



.....

.....

► Bei seiner Arbeit helfen ihm verschiedene Maschinen, Geräte und Utensilien, die er fachmännisch bedient. Er ist Verantwortlich für die Einhaltung der Rechtsvorschriften der Hygiene, des Arbeitsschutzes und andere Rechtsvorschriften.

.....

.....

.....

12 Finde die Paare und schreibe sie auf der nächsten Seite in die leeren Kreise!

Ungarisch

kenyér

péksütemény

kovász

tojás

kemence

víz

cukor

dió

rozskenyér

búzakenyér

kakaóscsiga

pite

élesztő

tej

habverő

dagasztógép

tésztanyújtógép

kelesztő



DeUtsch

Vorteig

Brot

Ofen

Ausrollmaschine

Weizenbrot

Backwaren

Ei

Walnuss

Milch

Wasser

Knetmaschine

Zucker

Kakaoschnecke

Gärschrank

Kuchen

Hefe

Schlagbesen

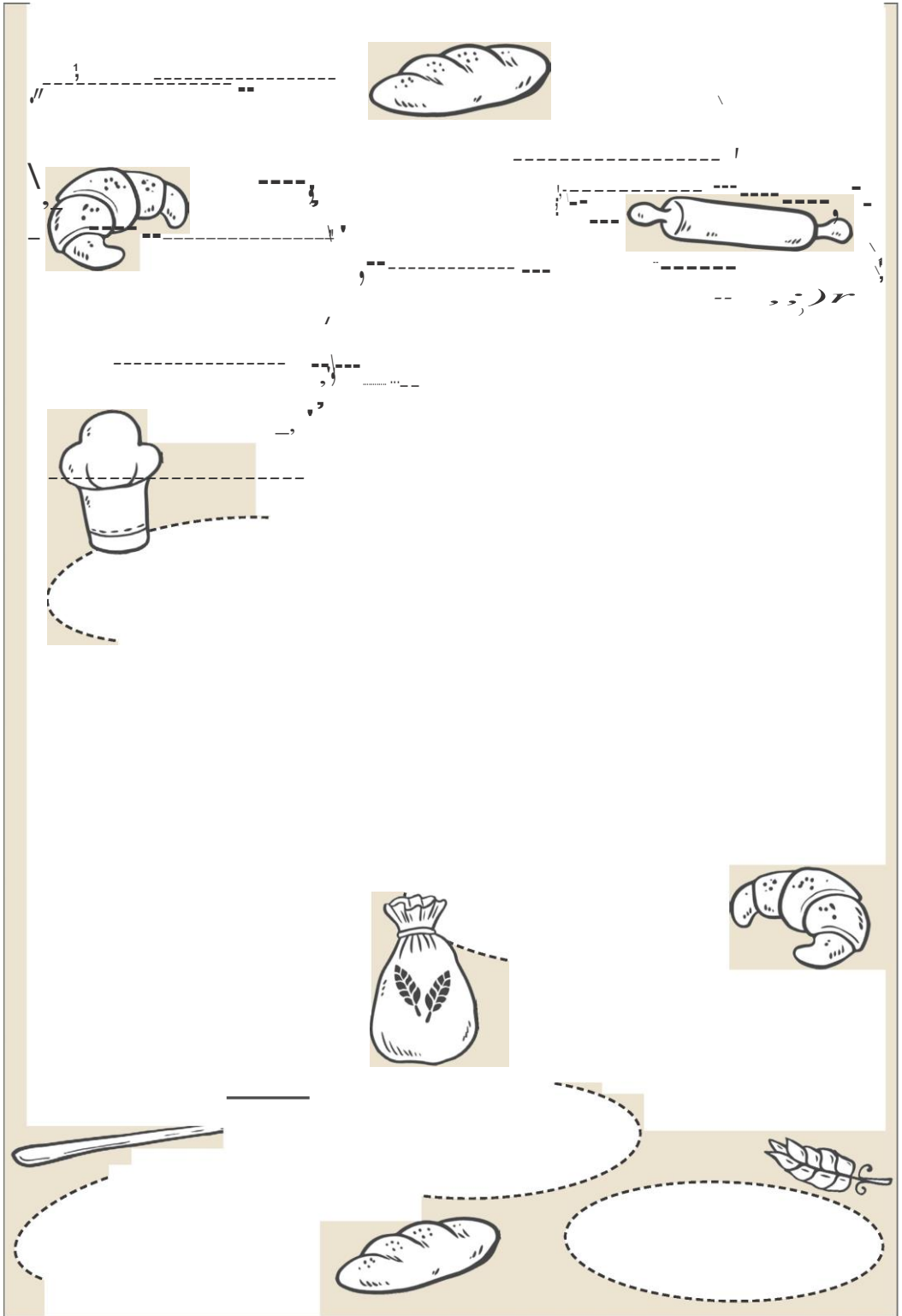
Roggenbrot



Handwritten notes on a page with horizontal dashed lines. The text is written in a cursive style and includes various symbols, numbers, and punctuation marks. Some legible fragments include:

- Top left: "1/2", "1/3", "1/4", "1/5"
- Top right: "1/2", "1/3", "1/4", "1/5"
- Middle left: "1/2", "1/3", "1/4", "1/5"
- Middle right: "1/2", "1/3", "1/4", "1/5"
- Bottom left: "1/2", "1/3", "1/4", "1/5"
- Bottom right: "1/2", "1/3", "1/4", "1/5"

The page contains approximately 15 lines of text, with some lines being more densely packed than others. The handwriting is somewhat slanted and includes many small marks and symbols.



13 In der Aufgabe liest du Aussagen über Teige! Entscheide, ob sie richtig (R) oder falsch (F) sind!

	Wir machen für Brote einen Vorteig.
	Wir falten den Blätterteig.
	Wir machen Zöpfe aus Rührteig.
	Wir backen Brote auch in einer Backform.
	Wir machen Pogatsche aus Brotteig.
	Zöpfe backen wir bei 180–220 °C.

14 In der folgenden Aufgabe liest du Backwaren. Schreibe einen X in die leere Kolumne, wo wir die Produkte im Ofen mit Dampf backen!



	Brote
	Pogatsche
	Kakaoschnecke
	Brötchen/Semmel
	Hörnchen/Kipferl
	Hefezopf
	Preßburger Kipferl
	Kuchen
	Quarktasche

15 Unterstreiche die Aussagen, die wir bei den Broten benutzen!

die Oberfläche mit Marmelade bestreichen

[]

[] []

[]

[] []

[] []

[]



16 Welche Zutaten benutzen wir für die Dekoration der Oberfläche der folgenden Produkte?



Zutaten für die Dekoration:

.....

.....

17 Welche Füllungen benutzen wir für die folgenden Produkte?



Füllungen:

.....

.....

18 In der Tabelle siehst du Backtemperaturen. Schreibe die folgenden Produkte in die Tabelle!

- > Hörnchen/Kipferl,
- Ø Griebenpogatsche,
- Ø Brote,
- > Kakaoschneck,
- > Brötchen/Semmel,
- Ø Preßburger Kipferl,
- Ø Kakaoschnecke,
- > Zöpfe

180–220 °C	
240–250 °C	
240–280 °C	
260–280 °C	
240–260 °C	

4) Auf den Bildern siehst du Kleidungsstücke eines Backers. Benenne sie!

If ' J r- u uJJLIJ LrJ



20 Übersetze die Ausdrücke ins Deutsche!

Ungarisch	Deutsch
kézmosás	
fertőtlenítés	
takarítás	
munkaruha mosása	
száraz takarítás	
nedves takarítás	
zsíroldás	
kombinált mosogatás	
mosogatógép	

21 Welche Formungsmethoden sind typisch für das Produkt? Schreibe einen X in den richtigen Kasten!



Brioche

- Pogatsche ausstechen
- Flechten
- Langformung



Brot

- Pogatsche ausstechen
- Flechten
- Langformung



Brötchen / Semmel

- Wirken
- Flechten
- Aufrollen



hörnchen / Kipferl

- Wirken
- Flechten
- Rollen

22 Welche Eigenschaften sind typisch für einen idealen Bäcker? Schreibe einen X in die leere Kolumne!

Pünktlich

Trinkt Alkohol

Undiszipliniert

Hält die Arbeitszeiten ein

Arbeitet ungenau

Hält die Regeln ein

Arbeitet präzise

23 Für welches Produkt ist die Formungsmethode typisch? Schreibe einen X in den richtigen Kästen!



flechten

- Brot
- Brioche
- Nusskipferl aus Blätterteig



Wirken

- Brot
- Pogatsche
- Nusskipferl aus Blätterteig



falten

- Hörnchen/ Kipferl
- Brioche
- Nusskipferl aus Blätterteig



rollen

- Hörnchen/ Kipferl
- Preßburger Kipferl
- Nusskipferl aus Blätterteig

24 Übersetze die Arbeitsbereiche ins Ungarische!

Deutsch	Ungarisch
Bäcker	
Hilfsarbeiter	
Schichtleiter	
Betriebsleiter	
Reinigungskraft	
Lieferant	
Teigmacher	
Ofenführer	
Verkäufer	
Lagerhelfer	
Administrator	

25 Welche Ausdrücke gehören NICHT zu dem Beruf des Bäckers? Schreibe einen X in die leere Kolumne!

<input type="checkbox"/>	Sieben
<input type="checkbox"/>	Viehzucht
<input type="checkbox"/>	Ernten
<input type="checkbox"/>	Backen
<input type="checkbox"/>	Getreide mahlen
<input type="checkbox"/>	Kakaobohne zerkleinern
<input type="checkbox"/>	Fleisch räuchern
<input type="checkbox"/>	Käseherstellung
<input type="checkbox"/>	Brauen
<input type="checkbox"/>	Teigkneten
<input type="checkbox"/>	Schokoladeherstellen
<input type="checkbox"/>	Keksherstellen
<input type="checkbox"/>	Teigformung
<input type="checkbox"/>	Gärung



26 In der folgenden Aufgabe liest du über den Beruf des Bäckers. Fülle die Lücken im Text!

zu Hause – Knetmaschine – Hefe – Beruf – Geschmäcker
– Mehl – backen – Füllung – macht – Bedienungsanleitung
– Backwaren – benutzen – gesunde Produkte

Der Bäcker ist ein wichtiger..... . Er macht
Brote und für die Leute.

Das ist eine sehr wichtige Grundzutat,
die Bäcker benutzen oft Weizen- und Roggenmehl.
Sie benutzen viel, Salz, Fette, Zucker,
Milch und Eier. Die Bäcker kneten, messen, for-
men und Bäcker moderne
Maschinen. Die und Öfen helfen
ihnen. Die Bäcker müssen die
von Maschinen befolgen. Die Weizen und Roggen-
brote sind typische Brotarten. Backwaren haben
verschiedene Formen und Es gibt
auch Produkte mit Die Bäckereien
bieten immer mehr Die Back-
warenindustrie gefrorene Produkte.
Wir backen sie und servieren sie frisch.

27 Schreibe zu den Zutaten, welche vorbereitenden Technologien typisch für sie sind!

A – Messen **B** – Lösen **C** – Sieben **D** – Aufl **E** – Temperatur einstellen

Hefe	
Salz	
Mehl	
Wasser	
Milch	
Zucker	
Butter	



28 Stelle die Wörter in die richtige Reihenfolge!

- Backen,
- Vorbereiten,
- Fertigprodukt,
- Gärung,
- Kneten,
- Teigverarbeitung



1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	

29 Schreibe die Produkte neben die passende Beschreibung!

- Hörnchen/ Kipferl,
 - Preßburger Kipferl,
- Roggenbrot,
 - Zöpfe,
- Griebenpogatsche

Ein Produkt mit Füllung	
Ein Produkt aus Vorteig	
Geflochtenes Produkt	
Traditionell ungarisches Produkt	
Ein Produkt gemacht durch Rollen	

30 In einer Bäckerei sind verschiedene Räumlichkeiten! Benenne sie auf Deutsch!

Ungarisch	De Utsch
raktár	
péküzem	
öltöző	
mellékhelyiség	
késztermék kiadó	
hűtőkamra	



31 Beschreibe die Produkte, die du schon im Praxisunterricht gemacht hast!



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Wortliste

Ungarisch	Deutsch
baleset	der Unfall
bírság	die Strafe
briósok	die Brioche
búzakenyér	das Weizenbrot
búzaliszt	das Weizenmehl
cukrász	der Konditor
csökkentett cukortartalom	der reduzierte Zuckeranteil
csökkentett sótartalom	der reduzierte Salzanteil
csökkentett zsírtartalom	der reduzierte Fettanteil
dagasztás, gyúrás	das Kneten
dagasztógép	die Knetmaschine
dió	die Walnuss
dióhab	Walnusschaum-Füllung
diótöltelék	Walnussfüllung
ecset	der Pinsel
édesítőszer	der Süßstoff
egészséges étkezés	gesunde Ernährung
élelmi rost	der Ballaststoff
élelmiszer	Lebensmittel
élesztő	die Hefe
elsősegélynyújtás	Erste Hilfe
fagyasztás	das Frieren
fagyasztó	die Gefriermaschine
fehérje	das Eiweiß
félkész termék	das Halbfertigprodukt

Ungarisch	Deutsch
fizetés (jövedelem)	das Einkommen
fogyókúra	die (Gewichtsreduzierungs-)Diät
forgó kocsis kemence	der Stikkenofen
forrázott (főzött) máktöltelék	Gekochte Mohnfüllung
fűszerek	der Würzstoff
gömbölyítés	das Wirken
gőz	der Dampf
gyorsfagyasztó	der Schockfroster
gyümölcsök	das Obst /die Frucht
higiénia	die Hygiene
hosszformázás	die Langformung
hőmérséklet	die Temperatur
hőmérséklet beállítás	die Temperatur einstellen
hűtés	die Kühlung
hűtőgép	der Kühlschrank
idő	die Zeit
jégkristályok	die Eiskristalle
kakaó töltelék	Kakao Füllung
kakaókrém	Kakaocreme
kalács	der Zopf
kalácsfonás	das Flechten
kelesztés	die Gärung
kelesztő berendezés	der Gärschrank
kenyér	das Brot
kerek kenyér	Rundbrot
kés	das Messer
kezelési utasítás	die Bedienungsanleitung

Ungarisch	Deutsch
kézi szita	das Sieb
kifli	das Hörnchen/Kipferl
kiflisodrógép	die (Hörnchen) Wickelmaschine
kovász	der Vorteig
kovász érés	die Gärung des Vorteiges
lekvárok	die Marmelade
levelessütemények	Gebäcke aus Blätterteig
leves tészta	Blätterteig
liszt	das Mehl
liszt szitálás	das Sieben
mák	der Mohn
máktöltelék	Mohnfüllung
munka	die Arbeit
munkaasztal	der Arbeitstisch
munkaidő	die Arbeitszeit
munkavédelem	der Arbeitsschutz
műveletek	die Prozesse (Tätigkeit)
nyújtófa	der Teigroller
otthonsütés	Backen zu Hause
páratartalom	die Luftfeuchtigkeit
pék	der Bäcker
péklapát, sütőlapát	der Schieber
pékség	die Bäckerei
péksütemény	die Backwaren
pihenőidő	die Ruhezeit
piktogramok	das Piktogramm
pirított káposzta	Krautfüllung

Ungarisch	Deutsch
pite	der Kuchen
pogácsa	die Pogatsche
pogácsaszaggató	die Pogatsche Ausstechform
pogácsaszaggatás	Pogatsche ausstechen
ropogós héj	die knusprige Kruste
rozskenyér	das Roggenbrot
rozsliszt	das Roggenmehl
savfok (savtartalom)	die Säure
sertészsír	das Schmalz
só	das Salz
sokkolás (gyorsfagyasztás)	die Schockfrostung
sütemény	das Gebäck
sütés	das Backen
sütési hőmérséklet	die Backtemperatur
sütési idő	die Backzeit
sütő	der Backofen
sütőipari termék	die Backwaren
sütőkocsi	der Stikkenwagen
szabályok	die Regel
szakajtók	das Simperl
szakbolt	das Fachgeschäft
szállító gépkocsi	der Transportwagen
szénhidrát	das Kohlenhydrat
technológia	die Technologie
tej és a tejpör	die Milch und das Milchpulver
tejsav és ecetsav	die Milchsäure und die Essigsäure
teljes kiőrlésű liszt	das Vollkornmehl

Ungarisch	Deutsch
tepertő	die Griebe
tészta	der Teig
tészta felület kenése tojással	mit Ei bestreichen
tészta felület kenése vízzel	mit Wasser bestreichen
tésztamérés	das Wiegen des Teiges
tésztaosztógép	die Brötchenpresse
tojás	das Ei
többsütőteres kemence	der Etagenofen
töltött sütemények	gefüllte Gebäcke
tömeg	das Gewicht
tömegmérés	das Wiegen
túró	der Quark
túrótöltelék	Quarkfüllung
üzem (műhely)	die Werkstatt
vitamin	das Vitamin
víz	das Wasser
zsemle	der Semmel / das Brötchen
zsír	das Fett
zsiradék (vaj, margarin)	das Fett (Butter, Margarine)

Quellen der Fotos

<https://pixabay.com/>

<https://www.freepik.com/>

<https://www.lecker.de/>

<https://deavita.com/>

<https://cookidoo.de/>

<https://www.stockfood.at/>

<https://www.kitchenstories.com/>

<https://www.gratispng.com/>

<https://www.ihk-lehrstellenboerse.de/>

<https://szihn.at/>

<https://escali.com/>

<https://www.delish.com/>

<https://www.pepper.ph/>

<https://www.welcher-beruf-passt.org/>

Inhaltverzeichnis

Grundzutaten.....	4
Technologien.....	10
Maschinen und Utensilien.....	16
Brote.....	24
Backwaren.....	29
Andere Produkte der Backwarenindustrie.....	39
Kühlung und frierung.....	43
Aufgaben.....	46
Wortliste.....	70