

Løsninger til opgaver

i multimedieordbog for

CAFETERIA og KANTINE

Ordets stamme

Opgave 1

Løsning

Find stammen

Ord	Stamme
bordet	bord
karkludene	karklud
tallerkenerne	tallerken
kurven	kurv
stegt	steg
kogte	kog
tømte	tøm
arbejder	arbejd
betaling	betal
partering	parter
tilberedning	tilbered
arrangerer	arranger
betjening	betjen
ydelse	yd
knive	kniv
fedtstoffer	fedtstof

Ordets stamme

Opgave 2

Løsning

Find stammen

Ord	Stamme
bordet	bord
karkludene	karklud
tallerkenerne	tallerken
kurven	kurv
stegt	steg
kogte	kog
tømte	tøm
arbejder	arbejd
betaling	betal
partering	parter
tilberedning	tilbered
arrangerer	arranger
betjening	betjen
ydelse	yd
knive	kniv
fedtstoffer	fedtstof

Sammensatte ord

Opgave 1

Løsning

Find de sammensatte ord

De sammensatte ord er:

1. cuvertaskebæger
2. flækøkse
3. vandbad
4. bagebord
5. overfladebruning
6. kartoffelske
7. smørrebrødsjomfru
8. spisekort
9. blødkogt
10. dåseåbner
11. fedtstof
12. frugtsalat
13. drikkevarer
14. afrydningsvogn

Flg. ord er **ikke** sammensatte:

1. omsætning
2. afkogning
3. udbening
4. omrøring
5. emballage
6. krydderi

Sammensatte ord

Opgave 2

Løsning

Lav sammensatte ord

1. dessert-ske
2. flæk-økse
3. kartoffel-ske
4. dessert-tallerken
5. vand-bad
6. fryse-skab
7. brød-kniv
8. dåse-åbner
9. kød-banker
10. grund-fond
11. opvask-e-børste
12. ost-e-høvl
13. fisk-e-filet
14. servering-s-bakke

Sammensatte ord

Opgave 3

Løsning

Del de sammensatte ord

fiskekedel	fisk-e-kedel
fritureolie	friture-olie
varmluftovn	varm-luft-ovn
opvaskebørste	opvask-e-børste
pålægsmaskine	pålæg-s-maskine
findele	fin-dele
brødrister	brød-rister
frokosttallerken	frokost-tallerken
hviletemperatur	hvile-temperatur
tørsalte	tør-salte
kødsaft	kød-saft
grundtilberedning	grund-tilberedning
kølebrønd	køle-brønd
surmælksprodukt	sur-mælk-s-produkt
dessertbord	dessert-bord
varmholde	varm-holde
kundebetjening	kunde-betjening
bagepulver	bage-pulver
æblekage	æble-kage
tilsætningsstof	tilsætning-s-stof

Sammensatte ord

Opgave 4

Løsning

Hvad betyder ordet?

1. En koldjomfru er en slags køleskab, der har plads til køkkenudstyr, pålæg, tilbehør til smørrebrød m.m.
2. I en salgsdisk kan der være indbygget en beholder, hvori man opbevarer tallerkner. Tallerknerne holdes varme og bliver automatisk skubbet op, når man fjerner en tallerken fra toppen. En sådan beholder kaldes en tallerkendispenser.
3. En dessertgaffel er en lille gaffel, som man bruger til at spise dessert med.
4. En medarbejder, der har kontakt med kunderne, og som arbejder med at opfylde kundernes behov, er en servicemedarbejder.
5. Et stof, som tilsættes maden for at give en god smag, kaldes et aromastof.
6. En kostpyramide er en tegning, der har form som en pyramide. Tegningen viser, hvad man bør spise dagligt.

Sammensatte ord

Opgave 5

Løsning

Hvad betyder ordet?

1. Hvis man lever af fedtfattig mad, som indeholder færre kalorier, end kroppen bruger, så lever man af slankekost.
2. Stegning i ovn er et eksempel på en tilberedningsmetode.
3. Når man tilbereder grøntsager ved at komme dem i en gryde med smeltet smør og evt. lidt vand og lægger låg på, kalder man det en smørdampning.
4. En forretningskæde er en række af forretninger med samme navn og vareudbud.
5. Et lag af fedt på en genstand kaldes en fedtbelægning.
6. En liste over stoffer, der må bruges som tilsætningsstoffer, kaldes en positivliste.

Sammensatte ord

Opgave 6

Løsning

Find navne på udstyr, redskaber eller maskiner

1. pizza-ovn
2. rødvin-s-glas
3. spæk-bræt
4. varme-skab
5. dej-krog
6. fisk-e-kniv
7. em-hætte
8. gryde-lap
9. hånd-mixer
10. smørrebrød-s-bakke
11. pizza-dej
12. tærte-dej
13. tærte-form
14. frokost-tallerken
15. liter-mål

Sammensatte ord

Opgave 7

Løsning

Lav sammensatte ord

1. kul-syre
2. kul-syre-patron
3. feje-bakke
4. hugge-blok
5. køle-skab
6. brød-rister
7. piske-ris
8. aske-bæger
9. køle-brønd

Sammensatte ord

Opgave 8

Løsning

Lav sammensatte ord

1. rulle-bord
2. stege-termometer
3. stege-gaffel
4. vand-bad
5. bage-papir
6. is-maskine
7. mikro-bølge-ovn
8. opvask-e-maskine

Afledte ord

Opgave 1

Løsning

Afledte ord med forstavelse

Fagsprog

Hun *aftørrer* bordene

Hun *opvarmer* leverpostej

Hun *udskærer* stegen

Han *udruller* dejen

Han *afrydder* bordene

Hun *nedkøler* suppen

Hun *indkoger* fonden

Hun *tilsmager* retten

Hun *omregner* målene til dl

Hverdagssprog

Hun tørrer bordene af

Hun varmer leverpostej op

Hun skærer stegen ud

Han ruller dejen ud

Han rydder bordene af

Hun køler suppen ned

Hun koger fonden ind

Hun smager retten til

Hun regner målene om til dl

Afledte ord

Opgave 2

Løsning

Afledte ord med forstavelse

Faglige ord:

1. anrette
2. bestille
3. opvarme
4. afrime
5. fremstille
6. omrøre
7. afskære
8. indstille
9. udstille
10. afdryppe
11. udskære
12. betjene

Afledte ord

Opgave 3

Løsning

Afledte ord med forstavelse

Faglige ord:

1. afbruse
2. afkoge
3. afklare
4. afkøle
5. opbage
6. tilsætte
7. omsætte
8. opvarme
9. beregne
10. omregne
11. indkoge
12. tilsmage
13. udkoge
14. indbage
15. udregne

Afledte ord

Opgave 4

Løsning

Afledte ord med forstavelse

Indsæt den rigtige forstavelse.

I køkkenet skal de udblødte ærter afdryppe, og derefter skal de tilberedes.

Kødet skal udbenes og afpudses, før det skal brunes.

Før han serverer maden, skal den anrettes på fadene.

Hovedretten er indbagt mørbrad.

Mælken opvarmes til kogepunktet.

Retten tilsmages med krydderier.

Nakkekammen udskæres til koteletter.

Hvidvinen afkøles inden serveringen.

afkøles

udskæres

tilsmages

opvarmes

indbagt

anrettes

afpudses

udbenes

tilberedes

afdryppe

udblødte

Afledte ord

Opgave 5

Løsning

Afledte ord med endelse

Instruktion

Hverdagssprog

<i>Servering</i> af morgenmad	Du skal <u>servere</u> morgenmaden
<i>Kogning</i> af kartofler	Du skal <u>koge</u> kartoflerne
<i>Dækning</i> af bord til frokost	Du skal <u>dække</u> bord til frokosten
<i>Fjernelse</i> af indmad	Du skal <u>fjerne</u> indmaden
<i>Tømning</i> af affaldsspand	Du skal <u>tømme</u> affaldsspanden
<i>Bagning</i> af brød til frokost	Du skal <u>bage</u> brød til frokosten
<i>Filetering</i> af fisk	Du skal <u>filetere</u> fisken
<i>Tilberedning</i> af lune retter	Du skal <u>tilberede</u> de lune retter
<i>Blanchering</i> af grøntsager	Du skal <u>blanchere</u> grøntsagerne
<i>Dampning</i> af fisk	Du skal <u>dampe</u> fisken
<i>Tilsætning</i> af salt og peber	Du skal <u>tilsætte</u> salt og peber
<i>Forberedelse</i> af dagens menu	Du skal <u>forberede</u> dagens menu

Afledte ord

Opgave 6

Løsning

Afledte ord med endelse

1. Der findes forskellige former for stegning (stege), fx på pande eller i ovn.
2. Ved blanchering (blanchere) sker der en hurtig opvarmning og nedkøling af emnet.
3. Ved gratiner (gratinere) får produktet en brun overflade.
4. Vi fik en invitation (invitere) til en fødselsdagsfest.
5. Der er ingen betjening (betjene) ved et tagselvbord.
6. Der var en livlig kommunikation (kommunikere) mellem gæsterne.
7. Den gode mad var en positiv oplevelse (opleve) for gæsterne.
8. Fisk og grøntsager tilberedes ofte ved dampning (dampe).
9. Ved farsering (farsere) af en kylling putter man fars inden i kyllingen.
10. Piskning (piske) af fløde går hurtigt, hvis man bruger en håndmikser.

Afledte ord

Opgave 7

Løsning

Afledte ord med forstavelse og endelse

Instruktion

Hverdagssprog

<i>Udskæring af kød</i>	Du skal <u>skære</u> kødet <u>ud</u>
<i>Aftørring af borde og stole</i>	Du skal <u>tørre</u> bordene og stolene <u>af</u>
<i>Afpudsning af glas</i>	Du skal <u>pudse</u> glassene <u>af</u>
<i>Indkogning af fond</i>	Du skal <u>koge</u> fonden <u>ind</u>
<i>Opstilling af borde og stole</i>	Du skal <u>stille</u> bordene og stolene <u>op</u>
<i>Tilsmagning af sauce</i>	Du skal <u>smage</u> saucen <u>til</u>
<i>Opvarmning af ovn</i>	Du skal <u>varme</u> ovnen <u>op</u>
<i>Afkøling af mad</i>	Du skal <u>køle</u> maden <u>af</u>
<i>Afrydning af borde</i>	Du skal <u>rydde</u> bordene <u>af</u>
<i>Anretning af frugt på fade</i>	Du skal <u>rette</u> frugten <u>an</u> på fade
<i>Oprydning i køkken</i>	Du skal <u>rydde op</u> i køkkenet

Udsagnsord

Opgave 1

Løsning

Lav bydeform om til talesprog

Bydeform

Talesprog

<i>Vask gulv i køkkenet</i>	Du skal <u>vaske</u> gulvet i køkkenet
<i>Skyl tallerknerne af</i>	Du skal <u>skylle</u> tallerknerne af
<i>Kog pastaen i ti minutter</i>	Du skal <u>koge</u> pastaen i ti minutter
<i>Tøm affaldsspanden</i>	Du skal <u>tømme</u> affaldsspanden
<i>Ælt dejen til rundstykker</i>	Du skal <u>ælte</u> dejen til rundstykker
<i>Gør køkkenbordene rene</i>	Du skal <u>gøre</u> køkkenbordene rene
<i>Bag boller til kaffen</i>	Du skal <u>bage</u> boller til kaffen
<i>Forbered maden til frokosten</i>	Du skal <u>forberede</u> maden til frokosten
<i>Bestil varer hos leverandøren</i>	Du skal <u>bestille</u> varer hos leverandøren
<i>Dæk op i mødelokalet</i>	Du skal <u>dække</u> op i mødelokalet
<i>Servicer kunderne i cafeteriaet</i>	Du skal <u>servicere</u> kunderne i cafeteriaet
<i>Sæt tallerknerne på plads</i>	Du skal <u>sætte</u> tallerknerne på plads

Udsagnsord

Opgave 2

Løsning

Lav passiv om til talesprog

Passiv	Talesprog
Gulvet <i>vaskes</i> i køkkenet	Du skal <u>vaske</u> gulvet i køkkenet
Maden <i>anrettes</i> på fade	Du skal <u>anrette</u> maden på fade
Fiskene <i>dampes</i> i gryden	Du skal <u>dampe</u> fiskene i gryden
Smørrebrødet <i>fremstilles</i> i dag	Du skal <u>fremstille</u> smørrebrødet i dag
Retten <i>gratineres</i> med ost	Du skal <u>gratinere</u> retten med ost
Laksen <i>indbages</i> i butterdej	Du skal <u>indbage</u> laksen i butterdej
Koteletterne <i>paneres</i>	Du skal <u>panere</u> koteletterne
Fløden <i>piskes</i> på maskine	Du skal <u>piske</u> fløden på maskine
Frugten <i>pureres</i> i blenderen	Du skal <u>purere</u> frugten i blenderen
Guleroden <i>rives</i> på rivejernet	Du skal <u>rive</u> guleroden på rivejernet
Retten <i>tilsmages</i> med salt	Du skal <u>tilsmage</u> retten med salt
Væsken <i>opvarmes</i> til ca. 80 C ⁰	Du skal <u>opvarme</u> væsken til ca. 80 C ⁰

Tillægsord

Opgave 1

Løsning

Find et tillægsord, der betyder det samme (synonymer)

animalsk	dyrisk
stødt	knust
patogen	sygdomsfremkaldende
gylden	lysebrun
monoumættet	enkeltumættet
resistent	modstandsdygtig
fersk	ubehandlet

Tillægsord

Opgave 2

Løsning

Find et tillægsord, der betyder det modsatte (antonymer)

porøs	tæt
mild	stærk
blødkogt	hårdkogt
magert	fedt
letpisket	stiftpisket
specificeret	uspecificeret
sej	mør
fersk	saltet
stegt	råt

Tillægsord

Opgave 3

Løsning:

Indsæt det rigtige ord

1. Nogle typer af oste er faste, mens andre er bløde.
2. I en afrydningsvogn sætter man det snavsede service.
3. En garnitureboks er som regel lavet af rustfri stål.
4. En kebabgrill har et spyd, hvorpå man sætter tynde kødkiver, som presses sammen.
5. Hvis man lægger et friskt æg i kogende vand 4-5 minutter, får man et blødkogt æg.
6. Apatogene bakterier er ikke farlige for mennesker.

Tillægsord

Opgave 4

Løsning

Indsæt det rigtige ord

1. Madvarer med kort holdbarhed kaldes også for letfordærlige varer.
2. En sammenkogt ret er en ret, hvor flere forskellige produkter koges sammen i en gryde.
3. Saltet kød kaldes også for sprængt kød.
4. At et emne er gyldent, vil sige, at det har en lysebrun farve.
5. Man panerer en kotelet ved at vende den i mel, sammenpisket æg og rasp.
6. For at undgå salmonellabakterier fra æg skal man bruge pasteuriserede æg.

Tillægsord

Opgave 5

Løsning

Find tillægsord

Frugttærte (tillægsord markeret med pink)

Man fremstiller og serverer både lune og kolde frugttærter. Mange typer af frugttærte består af en sprød mørdejsbund. Bunden kan være penslet med smeltet chokolade. Desuden kan der være smurt et tyndt lag kagecreme på, inden der pyntes og anrettes med frisk eller konserveret frugt. Alle sæsonens friske frugter er velegnet hertil. Den mest praktiske facon for en frugttærte er aflange stænger, fordi de er nemme at skære af og portionere. Frugttærte serveres med fx cremefraiche, flødeskum eller blød iscreme.

11 tillægsord i teksten.

Tillægsord

Opgave 6

Løsning

Find tillægsord

Tilberedningsmetoder (tillægsord markeret med pink)

Madlavning er et håndværk, der kræver både teoretisk viden, praktisk kunnen samt rutine og erfaring. Som cafeteriaassistent skal du derfor vide, hvordan du kan give levnedsmidlerne en korrekt behandling.

Al madlavning bygger på en række elementære grundregler, teknikker og metoder. Ved brug af de rigtige tilberedningsmetoder udnyttes råvarerne også bedst.

Kød, fisk, vildt og fjerkræ kan ovnsteges. Ovnen skal have en jævn varmfordeling. Emnet lægges i et ovnfast fad, og ovnstegningen foregår ved høj eller lav temperatur, i tør eller fugtig varme, alt efter hvilket emne, der skal steges.

Ungt, mørt kød fra fisk og fjerkræ har letopløseligt bindevæv og egner sig derfor til dampning. Desuden kan man dampe grøntsager. Fordelen ved dampning er, at det er en skånsom tilberedning, hvor kraft og smag bevares i emnet.

15 tillægsord i teksten.

Tillægsord

Opgave 7

Løsning

Bøjning af tillægsord – fra ental til flertal

Ental	Flertal
En <i>kogt</i> kartoffel	Vi skal bruge nogle <i>kogte</i> kartofler
En <i>dyb</i> tallerken	Der skal <i>dybe</i> tallerken <u>er</u> på bordet
En <i>skarp</i> kniv	De nye kniv <u>e</u> er meget <i>skarpe</i>
En <i>kold</i> ret	Vi kunne vælge mellem tre <i>kolde</i> ret <u>ter</u>
Et <i>dyrt</i> måltid	Restauranten laver nogle <i>dyre</i> måltid <u>er</u>
En <i>gammel</i> røremaskine	Vi har to <i>gamle</i> røremaskin <u>e</u> i køkkenet
Et <i>nyt</i> køleskab	De <i>nye</i> køleskab <u>e</u> bruger ikke så meget strøm
Et <i>letfordøjeligt</i> produkt	Retten bestod kun af <i>letfordøjelige</i> produkt <u>er</u>
Et <i>pasteuriseret</i> æg	Du skal bruge tre <i>pasteuriserede</i> æg i retten
En <i>dampet</i> fiskefilet	Til hovedretten serveres <i>dampede</i> fiskefilet <u>er</u>
En <i>flået</i> tomat	Der tilsættes 250 g <i>flåede</i> tomat <u>er</u>
En <i>sammenkogt</i> ret	I kantinen sælges ofte <i>sammenkogte</i> ret <u>ter</u>

Tillægsord

Opgave 8

Løsning

Bøjning af tillægsord – fra flertal til ental

Flertal	Ental
Firmaet har mange <i>dygtige</i> medarbejdere	En <i>dygtig</i> medarbejder
Restauranten serverede <i>stegte</i> rødspætter	En <i>stegt</i> rødspætte
Køkkenet har <i>effektive</i> opvaskemaskiner	En <i>effektiv</i> opvaskemaskine
Hun satte tolv <i>flade</i> tallerkner på bordet	En <i>flad</i> tallerken
Han skar nogle <i>tykke</i> skiver pålæg	En <i>tyk</i> skive pålæg
Maden opbevares i <i>store</i> køleskabe	Et <i>stort</i> køleskab
Kokken laver nogle <i>lækre</i> desserter	En <i>lækker</i> dessert
Restauranten tilbyder <i>vegetariske</i> retter	En <i>vegetarisk</i> ret
Salaten indeholder <i>friske</i> cherrytomater	En <i>frisk</i> cherrytomat
Gæsterne indtog nogle <i>dyre</i> måltider	Et <i>dyrt</i> måltid
Hun anrettede maden på <i>små</i> fade	Et <i>lille</i> fad
Der står tre <i>blå</i> skåle i skabet	En <i>blå</i> skål