

# Feuchte Garverfahren: Kochen oder Dünsten? Was ist was?

Warme Gerichte lassen sich auf die unterschiedlichste Art zubereiten. Wichtige feuchte Garverfahren sind Kochen und Dünsten. Seht euch auf YouTube die beiden Rap-Videos an und fasst die Informationen in der Tabelle zusammen.



BZfE: Rap:  
Garverfahren Kochen:  
[www.youtube.com/  
watch?v=ssore9G1-mo](https://www.youtube.com/watch?v=ssore9G1-mo)



BZfE: Rap:  
Garverfahren Dünsten:  
[www.youtube.com/  
watch?v=8UJSeVnzUuM](https://www.youtube.com/watch?v=8UJSeVnzUuM)

Garverfahren	Kochen	Dünsten
Temperatur		
Wassermenge		
Topfdeckel		
Geeignete Lebensmittel / Gerichte		
Vorteil		
Nachteil		
Was ist zu beachten? Besonderheiten?		