



Fachtheorie	Name:	Datum:	
Lernfeld:	Thema: Wie schmeckt das?		

Geschmack		Konsistenz	
aromatisch		adstringierend (zusammenziehend)	
arttypisch		breiig	
ausgewogen		bröckelig	
besonders pikant		cremig	
bitter		dürr	
blumig		eisig	
deftig		elastisch	
delikat		fest	
erfrischend		flüchtig	
fruchtig		geschmeidig	
harmonisch		hart	
harzig		kernig	
herb		knackig	
herzhaft		knusprig	
kräftig		kompakt	
kratzig		körnig	
lieblich		kross	
markant		krümelig	
mild		leicht	
nachhaltig		locker	
pikant		luftig	
rund		matschig	
salzig		mit Biss	
säuerlich		pelzig	
scharf		plastisch	
spritzig		prall	
süß		rau	
süßlich		saftig	
voll		sahnig	
vollmundig		sämig	
würzig		samtig	
		schaumig	
Arbeitsauftrag:		schmelzend	
Ordnen Sie jeder		schwer	
Geschmacks-		seidig	
/Konsistenzbeschreibung		speckig	
ein Lebensmittel zu.		starr	
Versuchen Sie, sich nicht		trocken	
zu wiederholen!		wässrig	
		weich	
		zart	