



Verfahrenstechnik

- Ein leckeres Studium -



Verfahrenstechnik

Küche

Rohstoffe aus fossilen und erneuerbaren Quellen, z.B. Erdöl, Erdgas, Grünschnitt, Klärschlamm etc.



Edukte



Getreide, Gemüse, Obst, Fleisch werden aus dem Supermarkt eingekauft.

Vorbehandlung der Edukte, z.B. Vorreinigung, Trocknung, Zerkleinerung, Mischen.



Bereitstellung



Das Obst und Gemüse wird gewaschen und geschält, das Mehl eingewogen und die Zutaten miteinander gemischt.

Chemische oder Biologische Umwandlung bei bestimmten Parametern (Druck, Temperatur, Hilfsstoffe).



Reaktion



Die Hefe lässt den Teig aufgehen, der Ofen wird auf eine Temperatur eingestellt und das Gericht gebacken.

Abtrennung von nicht reagiertem Edukt mit Rückführung zum Reaktor (Destillation, Extraktion, Absorption).



Rückführung



Mit den Gemüseschalen und dem übrigen Eigelb kann noch wunderbar ein Gericht hergezaubert werden.

Produkte werden von Verunreinigungen befreit und geklärt, z.B. mit einer Filtration.



Aufarbeitung



Die Gemüsebrühe wird gefiltert und die Nudeln abgossen.

Die Produkte werden in annehmliche Größen geformt und verpackt, z.B. als Tabletten.



Konfektionierung



Der Kuchen wird in Stücke geschnitten und das Gericht wird auf einem Teller schön angerichtet.

Das fertige Produkt kann im Handel gekauft werden.

Produkte

Et voilà! Guten Appetit!