

Hinter der Kulisse

Die wichtigsten Personen im Restaurant, die wir leider sehr selten sehen können, sind die Köche. Wenn (1) ... gut sind, bekommt das Restaurant immer viele Gäste. Die Arbeit der Köche ist nicht leicht. Schon am frühen Morgen sind sie am Arbeitsplatz, denn zahlreiche Autos bringen ganz früh Obst und Gemüse, Fleisch und Kartoffeln. Das Gemüse wird (2) ..., die Kartoffeln (3) ... man schälen, das Fleisch schneiden. Etwas später kommen die Kellner. Sie servieren die (4) ... . Auf jeden Tisch kommen einige Teller, Gläser, Messer, Gabeln und Löffel. Die Kannen werden (5) ... Wasser und Saft gefüllt, aus dem Keller bringen die Kellner verschiedene Weine. Wenn die ersten Gäste kommen, ist alles für sie vorbereitet. Die Besucher bekommen Speisekarten, und manche studieren sie sehr lange und (6) ... . Dann bestellen sie die Speisen, und für die Köche beginnen die schwersten (7) ... . Sie braten das Fleisch, kochen das Gemüse, bereiten Salate zu, und das alles zur (8) ... Zeit. Das ganze Personal (9) ... dafür, dass jeder Gast (10) ... Essen in bester Form und möglichst schnell bekommt. Und wenn die Gäste zufrieden sind, freuen sich auch die Köche sehr.

Прочитайте текст. Заполните пропуск (2) предложенным словом. Впишите его в бланк ответов в той форме, в которой оно должно стоять в тексте. Помните, что каждое слово может быть использовано только один раз.

aufmerksam, Stunde, Tisch, gleich, waschen, sie, mit, müssen, sein, sorgen