

## INHALTSVERZEICHNIS

<b>Technik in der Küche</b> .....	1	<b>Vorgerichte</b> .....	141
Maschinen und Geräte zur Fleischbe-		Kalte Vorgerichte .....	141
arbeitung .....	2	Warme Vorgerichte .....	149
Maschinen und Geräte zur Gemüsebe-		<b>Suppen</b> .....	157
arbeitung .....	6	Grundbrühen .....	158
Universalmaschine .....	8	Extrakte .....	161
Gargeräte .....	10	Klare Suppen .....	161
Geschirr .....	18	Gebundene Suppen .....	176
Maschinen und Geräte zur Süßspeisen-		Regionalsuppen .....	191
bereitung .....	20	Nationalsuppen .....	194
<b>Organisation in der Küche</b> .....	23	Spezialsuppen .....	198
Gestaltung von Arbeitsplätzen .....	23	Kalte Suppen .....	202
Zeitliche Organisation .....	25	<b>Saucen</b> .....	209
<b>Kostenrechnung</b> .....	29	Braune Saucen .....	210
Einkauf .....	29	Grundlagen .....	210
Lagerhaltung .....	32	Braune Kraftsaucen .....	216
Verarbeitung .....	35	Bratensauce .....	225
Convenience Foods .....	40	Wildsauce .....	226
<b>Kalkulation</b> .....	45	Tomatensauce .....	229
Erfassen der Rohstoffkosten .....	45	Weißer Saucen .....	232
Kalkulationsaufschläge .....	51	Grundlagen .....	232
Vollständige Zuschlagskalkulation .....	52	Deutsche Sauce .....	234
Rückkalkulation .....	54	Geflügelrahmsauce .....	236
Kalkulationsaufschlag .....	55	Weißweinsauce .....	238
<b>Absatzplanung – Verkauf</b> .....	57	Braune Fischsaucen .....	242
Richtlinien für das Erstellen von		Béchamelsauce .....	243
Speisenfolgen .....	57	Holländische Sauce .....	246
Planung des Angebots .....	71	Mayonnaise .....	251
Speisekarte .....	78	Verschiedene warme und kalte Saucen	256
<b>Grundlagen der Ernährung und</b>		Warme Saucen .....	256
<b>Technologie</b> .....	103	Kalte Saucen .....	257
Grundlagen der Ernährung .....	103	Gelatinesaucen .....	259
Berechnung des Energiegehaltes der		<b>Buttermischungen, Gelees, Farcen</b> .....	261
Speisen .....	106	Buttermischungen .....	261
Garverfahren .....	108	Arten heißer Butter .....	261
Lebensmittelinfektionen und -ver-		Kalte Buttermischungen .....	263
giftungen .....	115	Gelees .....	267
<b>Gewürze und würzende Zutaten</b> .....	119	Geliermittel .....	267
Aufgaben der Würzmittel .....	119	Herstellung und Verarbeitung .....	268
Richtiges Würzen .....	119	Farcen .....	272
Gewürze .....	121	Allgemeines .....	272
Gewürzaromen .....	126	Farce für Füllungen und Klößchen ..	272
Küchenkräuter .....	127	Gratinfarcen .....	274
Würzende Zutaten .....	133	<b>Eierspeisen</b> .....	275
Würzsaucen im Handel .....	138	Rohstoff Ei .....	275
		Zubereitung von Eiern .....	276

Gekochte Eier . . . . .	277	Kalb . . . . .	449
Pochierte Eier . . . . .	280	Aufteilung des Kalbes . . . . .	449
Eier in Nöpfchen . . . . .	284	Vorbereiten . . . . .	450
Spiegeleier . . . . .	286	Zubereiten . . . . .	456
Rührei . . . . .	289	Schwein . . . . .	479
Omeletts . . . . .	292	Gesetzliche Handelsklassen . . . . .	479
Frittierte Eier . . . . .	297	Aufteilung des Schweins . . . . .	480
Pfannkuchen . . . . .	298	Vorbereiten . . . . .	481
Möwen-, Kiebitz- und Wachteleier . . . . .	300	Zubereiten . . . . .	484
<b>Fische</b> . . . . .	303	Schaf . . . . .	503
Allgemeines . . . . .	303	Gesetzliche Handelsklassen . . . . .	503
Frische . . . . .	303	Aufteilung des Schafes . . . . .	504
Fischvergiftung . . . . .	304	Vorbereiten . . . . .	504
Giftige Orange . . . . .	304	Zubereiten . . . . .	508
Hälterung von Lebendfischen . . . . .	305	Innereien von Schlachttieren . . . . .	525
Aufbewahren von Frischfisch . . . . .	305	<b>Geflügel und Wildgeflügel</b> . . . . .	553
Tiefkühlfisch . . . . .	305	Einleitung . . . . .	553
Vorbereiten der Fische . . . . .	306	Geflügel . . . . .	553
Rundfische . . . . .	306	Arten . . . . .	553
Kleine Plattfische . . . . .	310	Angebot . . . . .	555
Große Plattfische . . . . .	312	Wildgeflügel . . . . .	558
Portionieren von Fisch . . . . .	314	Arten . . . . .	558
Zubereiten der Fische . . . . .	315	Vorbereiten von Geflügel und Wildge- flügel . . . . .	561
Garverfahren . . . . .	315	Bearbeiten des Geflügels nach dem Schlachten . . . . .	561
Süßwasserfische und deren Zube- reitung . . . . .	321	Vorbereitungen für die Zubereitung im ganzen . . . . .	562
Seefische und deren Zubereitung . . . . .	339	Vorbereitungen für die Zubereitung von Geflügelteilen . . . . .	564
<b>Krebsartige Tiere</b> . . . . .	361	Fleischanteile und Garverluste . . . . .	566
Allgemeines . . . . .	361	Zubereiten von Geflügel . . . . .	573
Arten und deren Zubereitung . . . . .	362	Tranchieren von gegartem Geflügel . . . . .	573
<b>Schalentiere</b> . . . . .	379	Zubereiten von Wildgeflügel . . . . .	600
Allgemeines . . . . .	379	<b>Wild</b> . . . . .	611
Arten und deren Zubereitung . . . . .	379	Allgemeines . . . . .	611
<b>Schlachtfleisch</b> . . . . .	393	Arten . . . . .	611
Allgemeines . . . . .	393	Hirsch und Reh . . . . .	611
Fleischbeschau . . . . .	393	Schwarzwild . . . . .	613
Aufbau des Fleisches . . . . .	394	Niederwild . . . . .	614
Veränderungen nach dem Schlachten . . . . .	394	Vorbereiten . . . . .	615
Knochen und ihre Verwertung . . . . .	397	Bearbeiten der Rücken . . . . .	615
Veränderungen durch Behandlung vor dem Garen . . . . .	397	Bearbeiten der Keulen und Blätter . . . . .	617
Garverfahren und ihre Anwendung . . . . .	401	Zubereiten . . . . .	621
Rind . . . . .	416	Tranchieren gegarter Rücken . . . . .	621
Gesetzliche Handelsklassen . . . . .	416	Tranchieren gegarter Keulen . . . . .	623
Aufteilung des Rindes . . . . .	418	<b>Erklärung der Fachausdrücke</b> . . . . .	641
Vorbereiten . . . . .	420	<b>Sachwortverzeichnis</b> . . . . .	645
Zubereiten . . . . .	427		