

## INHALTSVERZEICHNIS

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

Gekochte Eier . . . . .	277	Kalb . . . . .	449
Pochierte Eier . . . . .	280	Aufteilung des Kalbes . . . . .	449
Eier in Näpfchen . . . . .	284	Vorbereiten . . . . .	450
Spiegeleier . . . . .	286	Zubereiten . . . . .	456
Rühreier . . . . .	289	Schwein . . . . .	479
Omeletts . . . . .	292	Gesetzliche Handelsklassen . . . . .	479
Fritierte Eier . . . . .	297	Aufteilung des Schweins . . . . .	480
Pfannkuchen . . . . .	298	Vorbereiten . . . . .	481
Möwen-, Kiebitz- und Wachteleier . . . . .	300	Zubereiten . . . . .	484
<b>Fische</b> . . . . .	303	<b>Schaf</b> . . . . .	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 Wildgeflügel . . . . .	561
Garverfahren . . . . .	315	Bearbeiten des Geflügels nach dem Schlachten . . . . .	561
Süßwasserfische und deren Zubereitung . . . . .	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		