

KAPITEL 1

FRAGEN UND ANTWORTEN AUS DEN FACHGEBIETEN

Massen – Arten und Zubereitungen	9
Teige – Herstellung von Hefe-, Blätter- und Mürbeteig sowie von Honig- und Lebkuchenteig	23
Cremes – Cremearten und Herstellung	33
Speiseeis – Grundlagen und Herstellung	40
Laborarbeiten – Herstellung von Zuckererzeugnissen, insbesondere von Gelees, Kuvertüren und Fondants	45
Früchte – Obstsorten, Herstellung von Konfitüren und Belegfrüchten	60
Wein – Weinsorten, ihre Eigenschaften und besondere Bezeichnungen	66

KAPITEL 2

WAREN- UND ROHSTOFFKUNDE

Lebensmittelinhaltsstoffe	75
Getreide und Getreideerzeugnisse	86
Zucker und Süßwaren	96
Obst und Obsterzeugnisse	106
Speisefette und Speiseöle	129
Milch und Milcherzeugnisse	139
Eier und Eiprodukte	145
Backtriebmittel	151
Zusatzstoffe	153
Aromastoffe	163
Kakao und Schokolade	165
Kaffee	167
Gewürze	170

KAPITEL 3

OBSTERZEUGNISSE

Anweisungen für die Behandlung von Dickzuckerfrüchten	177
Verarbeitung der Früchte zu Eiseinlagen, Gelees, Konfitüren und Fruchtsäften	179

KAPITEL 4

EINFROSTEN VON FRÜCHTEN UND GEBÄCK

Hinweise zur Anwendung des Tiefgefrierens	185
Tabellen zum Thema Einfrostern	188

KAPITEL 5

SPEISEEIS UND EISSPEISEN

Zubereitung der wichtigsten Speiseeissorten	193
Eisbecherspezialitäten, Eisbomben, Eisgetränke und Eisschalen (Tabellen)	196

KAPITEL 6**GETRÄNKE IN DER KONDITOREI**

Begriffe und Bezeichnungen für Spirituosen und Weine	203
Allgemeines über Mischgetränke	211
Kurzrezepte für Milchmischgetränke, Cocktails, Coupes und Punsche	212

KAPITEL 7

INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN	217
---	------------

KAPITEL 8**STANDARDREZEPTE**

Massen	221
Hefeteigspezialitäten	237
Kuchen- und Tortenspezialitäten	242
Dauergebäck	252
Fett-, Tee-, Eisgebäck	268
Massen zum Herstellen von Ornamenten	274
Füllcremes	277
Karamellen, Fondant, Krokant, Ganache, Marzipan, Creme- und Likörpralinen	279
Pralinenfüllungen	289
Süßspeisen	291

KAPITEL 9

HERSTELLUNG VON DIÄTETISCHEN BACKWAREN	301
---	------------

KAPITEL 10**LEBENSMITTELRECHTLICHE BESTIMMUNGEN**

Generelle Gesichtspunkte	315
Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (LMBG)	318
Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)	322
Infektionsschutzgesetz (IfSG)	326
Kennzeichnung von Lebensmitteln	329
Verordnung über diätetische Lebensmittel (Diätverordnung)	336
Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches	340
Leitsätze für Feine Backwaren	340
Leitsätze für Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse	357

KAPITEL 11

FACHAUSDRÜCKE UND BEGRIFFSERKLÄRUNGEN	365
--	------------

STICHWORTVERZEICHNIS	371
-----------------------------------	------------