

Die Paginierung aus der Echtauflage wurde beibehalten. Eine Paginierung für diesen Sonderdruck wurde in Klammern hinzugefügt.

Vorwort	3 (3)
Inhaltsverzeichnis	5 (7)

**Für LERNFELD 6
GERICHTE, MENÜS UND PRODUKTE
ANBIETEN UND SERVIEREN**

EMPFEHLUNG UND VERKAUF VON SPEISEN	390 (12)
1 Vorspeisen	390 (12)
1.1 Kalte Vorspeisen	390 (12)
1.2 Arten von kalten Vorspeisen	391 (13)
Aufgaben	395 (17)
2 Suppen	396 (18)
2.1 Klare Suppen	396 (18)
2.2 Gebundene Suppen	397 (19)
2.3 Kalte Suppen	398 (20)
2.4 Regionalsuppen	398 (20)
2.5 Nationalsuppen	399 (21)
Fachbegriffe	401 (23)
Aufgaben	401 (23)
3 Zwischengerichte	402 (24)
4 Saucen	403 (25)
4.1 Grundsaucen	403 (25)
4.2 Braune Grundsauce	403 (25)
4.3 Wildgrundsauce und Ableitungen ..	404 (26)
4.4 Eigenständige warme Saucen	404 (26)
4.5 Weiße Grundsaucen	404 (26)
4.6 Aufgeschlagene und gerührte Saucen	405 (27)
4.7 Eigenständige kalte Saucen	406 (28)
4.8 Beurteilungsmerkmale und Anrichten von Saucen	406 (28)
4.9 Buttermischungen	407 (29)
Aufgaben	407 (29)
5 Hauptgerichte aus Fisch, Krebs- und Weichtieren	408 (30)
5.1 Süß- und Salzwasserfische	408 (30)

Fachbegriffe	414 (36)
5.2 Kaviar	415 (37)
Aufgaben	415 (37)
5.3 Krebstiere	416 (38)
5.4 Weichtiere	416 (38)
Aufgaben	417 (39)
Projekt: Meeresfrüchte-Festival	418 (40)
6 Hauptgerichte aus Fleisch	419 (41)
6.1 Schlachtfleisch	419 (41)
6.2 Kalb	420 (42)
6.3 Rind	423 (45)
Aufgaben	426 (48)
6.4 Schwein	427 (49)
6.5 Lamm	429 (51)
6.6 Hackfleisch	431 (53)
6.7 Innereien	432 (54)
6.8 Fleisch- und Wurstwaren	433 (55)
Aufgaben	433 (55)
7 Hauptgerichte aus Geflügel und Wildgeflügel	434 (56)
7.1 Hausgeflügel	434 (56)
7.2 Wildgeflügel	436 (58)
Aufgaben	437 (59)
8 Hauptgerichte vom Wild	438 (60)
Aufgaben	439 (61)
9 Spezielle Hauptgerichte: Systemgastronomie	440 (62)
10 Beilagen	443 (65)
10.1 Beilagen aus Gemüse	443 (65)
Aufgaben	448 (70)
Projekt: Aktionswoche Spargel	449 (71)
10.2 Hauptbeilagen (aus stärkehaltigen Produkten)	450 (72)
10.3 Salate als Beilagen	460 (82)
11 Obst	461 (83)
Aufgaben	465 (87)
12 Käse	466 (88)
Aufgaben	470 (92)
13 Nachspeisen	471 (93)
13.1 Warme Süßspeisen	472 (94)
13.2 Kalte Süßspeisen	474 (96)
Aufgaben	478 (100)
14 Spezielle Gerichte	479 (101)

14.1	Amuse-Bouche/Amuse-Gueule	479 (101)
14.2	Fingerfood	481 (103)
14.3	Vegetarische Gerichte	482 (104)
	Aufgaben	483 (105)

VERKAUFSABLÄUFE IM RESTAURANT .. 363 (107)

1	Kaufmotive	363 (107)
2	Qualität im Service	364 (108)
3	Umgang mit Gästen	365 (109)
3.1	Gästetypologie	365 (109)
3.2	Service bei speziellen Gästegruppen	367 (111)
2	Einrichtung und Geräte	242 (112)
2.1	Einzeltische und Festtafeln	242 (112)
2.2	Tischwäsche	243 (113)
2.3	Bestecke	248 (118)
2.4	Gläser	253 (123)
2.5	Porzellangeschirr	255 (125)
2.6	Sonstige Tisch- und Tafelgeräte	258 (128)
2.7	Tisch- und Tafeldekoration	259 (129)
3	Restaurant	261 (131)
3.1	Überblick über die Vorbereitungs- arbeiten	261 (131)
3.2	Herrichten von Servicetischen	262 (132)
3.3	Herrichten von Tischen und Tafeln ..	263 (133)
3.4	Gedecke	270 (140)
3.5	Grundlegende Servierrichtlinien	273 (143)
3.6	Arten des Service	273 (143)
3.7	Tellerservice	274 (144)
3.8	Plattenservice	277 (147)

MENÜ UND SPEISEKARTE

1	Menü und Menükarte	484 (152)
1.1	Geschichte der Speisenfolge	484 (152)
1.2	Zusammenstellen von Menüs	486 (154)
1.3	Getränke zum Essen	493 (161)
1.4	Menüangebot, Menükarte	495 (163)
	Aufgaben	499 (167)
2	Speisekarten	501 (169)
2.1	Arten der Speisekarten	501 (169)
2.2	Erstellen der Speisekarten	507 (175)
	Aufgaben	510 (178)
2.3	Besonderheiten in der Systemgastronomie	511 (179)
4	Verkauf im Restaurant	368 (180)
4.1	Empfehlung und Aufnahme der Bestellung	368 (180)

4.2	Verkaufsgespräche und -techniken ..	369 (181)
4.3	Tischreservierungen	371 (183)
4.4	Veranstaltungsabsprachen	372 (184)
4.5	Gästeberatung	373 (185)
4.6	Zusatzverkäufe	375 (185)
4.7	Rechnungspräsentation und Verabschiedung	376 (186)
3	Planung und Durchführung	685 (189)
3.1	Jahresplanung	685 (189)
3.2	Detailplanung	685 (189)
3.3	Planungsbeispiel Service	686 (190)
3.4	Weitere Aktionen	690 (194)
3.5	Erfolgskontrolle durch Manöverkritik	692 (196)
	Aufgaben	692 (196)
	Projekt: Festliches Essen	693 (197)

ERNÄHRUNG FÜR EINE GESUNDE LEBENSWEISE

1	Einführung	81 (199)
1.1	Grundsätze vollwertiger Ernährung ..	81 (199)
1.2	Lebensmittel-Inhaltsstoffe und ihre Wirkung	84 (202)
2	Kohlenhydrate	85 (203)
2.1	Ernährungsproblematik	85 (203)
2.2	Entstehung der Kohlenhydrate	86 (204)
2.3	Einteilung der Kohlenhydrate	86 (204)
2.4	Süßungsmittel	91 (209)
3	Lipide (Fette)	92 (210)
3.1	Gesundheitswert von Fetten	93 (211)
3.2	Verdauung von Fetten	94 (212)
3.3	Fette in der Küchenpraxis	94 (212)
3.4	Weiteres Wissen zu Fetten	100 (218)
4	Eiweiß/Proteine	101 (219)
4.1	Funktionen der Eiweiße/Proteine	101 (219)
4.2	Ernährungshinweise	102 (220)
4.3	Aufbau von Eiweißen/Proteinen	102 (220)
4.4	Eiweißstoffe und deren küchen- technische Eigenschaften	104 (222)
4.5	Weiteres Wissen zu Eiweißen/Proteinen	107 (225)
5	Vitamine und Mineralstoffe	108 (226)
5.1	Ernährungsproblematik	108 (226)
5.2	Vitamine	109 (227)
5.3	Mineralstoffe	111 (229)
6	Begleitstoffe/Bioaktive Substanzen	112 (230)

6.1	Ballaststoffe	112 (230)	3.1	Bierherstellung	301 (279)
6.2	Sekundäre Pflanzenstoffe	113 (231)	3.2	Biergattungen, Bierarten, Biersorten	302 (280)
7	Verdauung und Stoffwechsel im Organismus	114 (232)	3.3	Ausschenken von Bier	304 (282)
8	Wasser	118 (236)	3.4	Küchenpraxis Bier	305 (283)
8.1	Wasserbilanz	118 (236)	4	Wein	306 (284)
8.2	Wasser als Arbeitsmittel	119 (237)	4.1	Rebsorten	307 (285)
9	Energieaufnahme	120 (238)	4.2	Weinbereitung	309 (287)
9.1	Energiebedarf	120 (238)	4.3	Güteklassen für Wein	310 (288)
9.2	Körpergewicht	122 (240)	4.4	Weine europäischer Länder	313 (291)
9.3	Verteilung der täglichen Nahrungs- aufnahme	123 (241)	4.5	Likörweine (Süd- und Dessertweine)	316 (294)
10	Kostformen	123 (241)	4.6	Küchenpraxis Wein	318 (296)
10.1	Krankheiten und Ernährungstherapien	124 (242)	5	Schaumwein	318 (296)
10.2	Lebensmittelunverträglichkeiten/ Allergien	127 (245)	5.1	Herstellung	319 (297)
11	Alternative Ernährungsformen	130 (248)	5.2	Geschmacksrichtungen	320 (298)
11.1	Vegetarische Ernährung	130 (248)	5.3	Gesetzliche Bestimmungen	320 (298)
11.2	Vegane Ernährung	132 (250)	5.4	Schaumweine anderer Länder	321 (299)
3.5	Erfolgskontrolle durch Manöverkritik	692 (254)	5.5	Verwendung von Schaumwein	321 (299)
	Aufgaben	692 (254)	6	Weinhaltige Getränke	322 (300)
5	Reklamationen	377 (255)	7	Spirituosen	322 (300)
6	Rechtsvorschriften	378 (256)	7.1	Brände	324 (302)
			7.2	Weitere geschmacksneutrale Spirituosen	327 (305)
			7.3	Aromatisierte Spirituosen	327 (305)
			7.4	Liköre	328 (306)
			7.5	Apéritifs und Digestifs	329 (307)

Für LERNFELD 7 GETRÄNKE ANBIETEN UND SERVIEREN

GETRÄNKE UND GETRÄNKESERVICE ... 281 (259)		1.3	Verkauf von Wein ... 608 (314)
1	Alkoholfreie Getränke 281 (259)	1.4	Kombination von Wein und Speisen 611 (317)
1.1	Klassische und moderne Wässer 281 (259)	2	Likörwein 618 (324)
1.2	Säfte und fruchtsafthaltige Getränke 283 (261)	3	Schaumwein – Champagner ... 620 (326)
1.3	Erfrischungsgetränke 284 (262)	4	Spirituosen 621 (327)
1.4	Getränkeschankanlagen 286 (264)		Aufgaben 624 (330)
1.5	Alkoholfreie Mischgetränke 287 (265)	5	Bar 625 (331)
1.6	Kochen mit alkoholfreien Getränken 289 (267)	5.1	Arbeitsgeräte 625 (331)
2	Aufgussgetränke 290 (268)	5.2	Zutaten und Maßeinheiten 626 (332)
2.1	Kaffee 290 (268)	5.3	Arbeitstechniken 626 (332)
2.2	Kaffeespezialitäten 294 (272)	5.4	Rezepturen für Bargetränke 629 (335)
2.3	Tee 296 (274)	5.5	Garnituren für Mixgetränke 630 (336)
2.4	Kakao und Schokolade 299 (277)	5.6	Barkarte 631 (337)
3	Bier 301 (279)		Projekt: Poolbar 634 (340)
		1.3	Getränke zum Essen 493 (341)

1.4	Menüangebot, Menükarte	495 (343)
1.4	Kombination von Wein und Speisen	611 (345)

**Für LERNFELD 8
AM GETRÄNKEAUSSCHANK
ARBEITEN**

2.4	Gläser	253 (351)
1.4	Getränkeschankanlagen ..	286 (354)
1.5	Alkoholfreie Mischgetränke	287 (355)
1.6	Kochen mit alkoholfreien Getränken	289 (357)
3.3	Ausschenken von Bier	304 (358)
3.4	Küchenpraxis Bier	305 (359)
1.2	Weinprobe	606 (360)
5	Bar	625 (361)
5.1	Arbeitsgeräte	625 (361)
5.2	Zutaten und Maßeinheiten ..	626 (362)
5.3	Arbeitstechniken	626 (362)
5.4	Rezepturen für Bargetränke	629 (365)
5.5	Garnituren für Mixgetränke	630 (366)
5.6	Barkarte	631 (367)

**Für LERNFELD 9
ZAHLUNGEN MIT DEM GAST
ABWICKELN**

4.7	Rechnungspräsentation und Verabschiedung	376 (370)
7	Abrechnen mit Gast und Betrieb	383 (371)
7.1	Boniersysteme	383 (371)
7.2	Abrechnung mit dem Gast	386 (374)
7.3	Abrechnung mit dem Betrieb	388 (376)
	Aufgaben	389 (377)
6	Rechtsvorschriften	378 (378)
	Aufgaben	381 (381)
6	Rechtsvorschriften	530 (382)
	Aufgaben	531 (383)
	Bildquellenverzeichnis	(384)