

# Inhaltsverzeichnis

<b>Suppen und Saucen herstellen und präsentieren</b>	<b>LF 6</b>	9	2.3	Qualitätsmerkmale von Rindfleisch	50
<b>Praktische Hilfsmittel</b>		10	2.4	Fleischaufteilung des Rindes	51
1	Natürliche Geschmacksverstärker	11	2.5	Fleischteile und ihre Verwendung	52
2	Bindemittel	12	3	Das Kalb	55
3	Butterzubereitungen	15	3.1	Klassifizierung von Kälbern	55
4	Reduktionen	16	3.2	Qualitätsmerkmale von Kalbfleisch	56
			3.3	Fleischaufteilung des Kalbes	56
<b>Fonds und Saucen</b>		18	3.4	Fleischteile und ihre Verwendung	56
1	Fonds	19	4	Das Schwein	59
1.1	Helle (weiße) Fonds	19	4.1	Schweinerassen	59
1.2	Braune Fonds	21	4.2	Klassifizierung von Schweinen	59
2	Saucen	22	4.3	Qualitätsmerkmale von Schweinefleisch	60
2.1	Weiße Grundsaucen	22	4.4	Fleischaufteilung des Schweines	61
2.2	Braune Grundsaucen	23	4.5	Fleischteile und ihre Verwendung	61
2.3	À-la-minute-Saucen	24	5	Hackfleisch	63
2.4	Warm aufgeschlagene Buttersaucen	25	5.1	Regeln für den Umgang mit Hackfleisch	63
2.5	Kalt gerührte Ölsaucen	26	5.2	Wichtige Hackfleischzubereitungen	64
2.6	Spezielle eigenständige Saucen	28	6	Das Lamm/Schaf	64
2.7	Weitere Saucen	29	6.1	Schafressen	64
<b>Suppen</b>		31	6.2	Klassifizierung von Lämmern und Schafen	65
1	Suppen	32	6.3	Qualitätsmerkmale von Lamm- und Schaffleisch	65
1.1	Klare Suppen	32	6.4	Fleischaufteilung des Lammes	66
1.2	Suppeneinlagen	34	6.5	Fleischteile und ihre Verwendung	66
1.3	Gebundene Suppen	34	7	Wild und Wildgeflügel	67
1.4	Spezialsuppen	35	7.1	Klassifizierung von Wild	68
1.5	Nationalsuppen	36	7.2	Vom Wild zum küchenmäßig vorbereiteten Wildbret	69
1.6	Regionalsuppen	37	7.3	Qualitätsmerkmale von Wildfleisch	70
1.7	Kalte Suppen und Kaltschalen	37	7.4	Aufteilung und Verwendung	70
<b>Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren</b>	<b>LF 7</b>	39	8	Geflügel	72
<b>Grundlagen</b>		40	8.1	Klassifizierung von Geflügel	73
1	Bedeutung für die Ernährung	41	8.2	Qualitätsmerkmale von Geflügelfleisch	74
2	Vom Schlachttier zum Fleischstück	42	8.3	Aufteilung von Geflügel	75
2.1	Fleischarten	42	8.4	Geflügelteile und ihre Verwendung	76
2.2	Fleischverarbeitung	42	9	Fleisch und Geflügel vorbereiten	78
2.3	Fleischerzeugnisse	43			
2.4	Fleischqualität	44	<b>Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren</b>	<b>LF 8</b>	81
2.5	Lagerung von Fleisch	45	<b>Fisch</b>		82
<b>Schlachtfleisch, Wild und Geflügel im Detail</b>		47	1	Grundlagen	83
1	Aufteilung von Schlachtfleisch	48	1.1	Bedeutung für die Ernährung	83
2	Das Rind	49	1.2	Einkauf von Fisch	84
2.1	Rinderrassen	49	1.3	Lagerung von Fisch	86
2.2	Klassifizierung von Rindern	50	1.4	Fischarten bzw. Fischerzeugnisse und ihre Verwendung	87

2	Vorbereiten von Fisch	94	5	Getreidebeilagen und -gerichte	138
2.1	Ausnehmen, Schuppen und Säubern	94	6	Teigwaren	142
2.2	Filetieren und Portionieren von Fisch	95	7	Backwaren	144
3	Zubereitungsarten und Gerichte mit Fisch	97		<b>Würzmittel</b>	147
3.1	Zubereitungsarten bzw. Garmethoden für Fisch	97	1	Bedeutung für die Ernährung	148
3.2	Gerichte mit Fisch	100	2	Einkauf und Lagerung von Würzmitteln	148
4	Kaviar	101	3	Gewürze	149
4.1	Bedeutung für die Ernährung	101	4	Speisesalz (Kochsalz)	153
4.2	Einkauf und Lagerung von Kaviar	102	5	Weitere Würzmittel	153
4.3	Kaviararten	102			
4.4	Anrichten von Kaviar	103			
	<b>Krusten-, Schalen- und Weichtiere</b>	106		<b>Süßspeisen herstellen und präsentieren</b>	155
1	Grundlagen	107		<b>LF 10</b>	
1.1	Bedeutung für die Ernährung	107		<b>Milch und Käse</b>	156
1.2	Einkauf und Lagerung von Meeresfrüchten	107	1	Bedeutung für die Ernährung	157
1.3	Arten und Verwendung von Meeresfrüchten	108	2	Lagerung von Milch und Käse	157
2	Vorbereiten und Verarbeiten von Krusten-, Schalen- und Weichtieren	111	3	Milchsorten	158
2.1	Vorbereiten und Verarbeiten von Krustentieren	112	4	Weitere Milchprodukte (Auswahl)	159
2.2	Vorbereiten und Verarbeiten von Schalentieren	113	5	Käse	160
2.3	Vorbereiten und Verarbeiten von Weichtieren	114	5.1	Käsegruppen	161
3	Zubereitungsarten und Gerichte mit Meeresfrüchten	115	5.2	Schneiden und Anrichten von Käse	165
3.1	Zubereitungsarten bzw. Garmethoden für Meeresfrüchte	115		<b>Obst</b>	168
3.2	Gerichte mit Meeresfrüchten	116	1	Einkauf von Obst	169
			2	Lagerung von Obst	169
	<b>Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten</b>	121	3	Obstarten	170
	<b>LF 9</b>		3.1	Kernobst	170
	<b>Pilze und Hülsenfrüchte</b>	122	3.2	Steinobst	171
1	Pilze	123	3.3	Beerenobst	172
1.1	Bedeutung für die Ernährung	123	3.4	Schalenobst (Nüsse)	173
1.2	Einkauf von Pilzen	123	3.5	Südfrüchte	174
1.3	Lagerung von Pilzen	124	3.6	Zitrusfrüchte	175
1.4	Konservierung von Pilzen	124		<b>Stoffe mit Süßgeschmack</b>	177
1.5	Arten von Speisepilzen	125	1	Bedeutung für die Ernährung	178
2	Hülsenfrüchte	127	2	Lagerung von Zucker und Honig	178
2.1	Bedeutung für die Ernährung	128	3	Zucker	178
2.2	Einkauf von Hülsenfrüchten	128	4	Honig	180
2.3	Lagerung von Hülsenfrüchten	128	5	Süßungsmittel	180
2.4	Arten von Hülsenfrüchten	129	6	Zuckerwaren	181
			7	Kakao- und Schokoladenerzeugnisse	181
	<b>Getreide und Getreideprodukte</b>	132		<b>Süßspeisen</b>	183
1	Bedeutung für die Ernährung	133	1	Gelier- und Bindemittel	184
2	Lagerung von Getreide und Getreideprodukten	134	2	Kalte Süßspeisen	185
3	Getreide	134	2.1	Dessertcremes	185
4	Getreideprodukte	136	2.2	Kalte Puddings	186
			2.3	Obstsalate, Kompotte und Fruchtgelees	186
			3	Warme Süßspeisen	187

3.1	Soufflés	187	1.1	Allergien	223
3.2	Aufläufe	187	1.2	Lebensmittelintoleranzen	223
3.3	Warme Puddings	187	1.3	Die 14 kennzeichnungspflichtigen Allergene	225
3.4	Pfannkuchen und Schmarren	187	2	Alternative Ernährungsformen	229
4	Beigaben für Süßspeisen	188	2.1	Vegetarische und vegane Ernährung	229
5	Süßspeisen und Eis anrichten	188	2.2	Vollwerternährung	232
			3	Nachhaltigkeit in der Küche	233
<b>Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten</b> <b>LF 11</b>			<b>Menükunde</b>		237
		191	1	Menüs erstellen	238
<b>Speiseeis</b>			1.1	Menüreihenfolge	238
		192	1.2	Grundsätze der Menüerstellung	240
1	Herstellung von Speiseeis	193	1.3	Menüarten	241
1.1	Hygiene bei der Herstellung von Speiseeis	193	1.4	Menüregeln	242
1.2	Speiseeis lagern und portionieren	193	2	Gestaltung von Speisen- und Menükarten	243
1.3	Herstellungsarten von Speiseeis	194	2.1	Verpflichtende Angaben	244
2	Einteilung der Eisgrundmassen und Eisspezialitäten	195	2.2	Optionale Angaben	244
			2.3	Mögliche Ordnung einer Speisekarte	245
<b>Teige und Massen</b>			2.4	Gastronomische Richtlinien	246
		198	2.5	Gestaltung von Menükarten	247
1	Teige	199	3	Korrespondierende Getränke	247
1.1	Hefeteig	199	4	Anrichten und Garnieren	248
1.2	Plunderteig	201	5	Arbeitsablaufplan für ein Menü	250
1.3	Blätterteig	201	6	Exkurs: Speisenkalkulation	251
1.4	Mürbeteig	203	6.1	Zuschlagskalkulation (progressive Kalkulation)	251
1.5	Strudelteig	203	6.2	Rückkalkulation (retrograde Kalkulation)	254
1.6	Backteig (Ausbackteig)	204			
1.7	Sonstige Teige	205	<b>Speisenangebote für Veranstaltungen</b>		
2	Massen	205			259
2.1	Brandmasse	206	1	Veranstaltungsarten	260
2.2	Biskuitmassen	206	1.1	Bankett	260
2.3	Sandmassen	207	1.2	Outside-Catering	262
2.4	Hippenmasse	208	1.3	Grillparty (Barbecue)	263
2.5	Schaummasse (Baiser-Masse, Meringue-Masse)	208	1.4	Weitere Veranstaltungsarten	265
2.6	Torten, Schnitten, Rouladen und Kuchen	208	2	Functionsheet	266
3	Süßspeisen aus Teigen und Massen anrichten	210	3	Verkaufsgespräche führen	267
			3.1	Phasen eines Verkaufsgesprächs	267
<b>Füllcremes, Füllungen, Glasuren und Überzugsmassen</b>			<b>Buffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren</b> <b>LF 13</b>		
		214			271
1	Füllcremes	215	<b>Buffets planen und organisieren</b>		
2	Füllungen	216			272
3	Glasuren und Überzugsmassen	217	1	Allgemeines zu Buffets	273
3.1	Glasuren	217	1.1	Vor- und Nachteile von Buffets	273
3.2	Überzugsmassen	219	1.2	Einteilung von Buffets	274
			2	Buffets planen und durchführen	274
<b>Speisenangebote für Veranstaltungen gastorientiert planen</b> <b>LF 12</b>			2.1	Speisen zusammenstellen	275
		221	2.2	Mengenliste erstellen und einkaufen	275
<b>Lebensmittelunverträglichkeiten und alternative Ernährungsformen</b>			2.3	Mise-en-place-Liste erstellen	277
		222	2.4	Personalplan und Instruktionsliste erstellen	277
1	Lebensmittelunverträglichkeiten	223	2.5	Standort, Größe und Form bestimmen	277
			2.6	Aufbau des Buffets festlegen	278
			2.7	Buffetplan erstellen	279

2.8	Durchführung und Servicezeit	281	<b>Lebensmittelqualität und -kennzeichnung</b>	320
2.9	Nachbesprechung und Inventarkontrolle	281	1 Lebensmittelqualität	321
<b>Speisen für Buffets</b>		283	2 Lebensmittelkennzeichnung	322
1	Kalte Gerichte für Buffets	284	2.1 Verpflichtende Grundkennzeichnung von Lebensmitteln	322
1.1	Kalte Vorspeisen mit Fisch und Meeresfrüchten	284	2.2 Qualitäts- und Gütesiegel	324
1.2	Kalte Platten mit Fisch und Meeresfrüchten	286	3 Zusatzstoffe und Aromen	325
1.3	Kleine Gerichte mit Fisch und Meeresfrüchten	287	<b>Aktionswochen planen und organisieren</b>	328
2	Warme Gerichte für Buffets	289	1 Vorbereitung	329
3	Klassische Garnierungen	290	2 Planung	330
4	Spezielle Zubereitungsverfahren für Fisch und Meeresfrüchte	291	2.1 Arbeitsaufgaben für die Küche	332
			2.2 Arbeitsaufgaben für den Service	332
			2.3 Arbeitsaufgaben für die Verwaltung	333
			3 Durchführung und Nachbereitung	333
<b>Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen</b>	<b>LF 14</b>	295	<b>Rezepte</b>	335
<b>Die Küchen der Welt</b>		296	Küchenfachausdrücke	462
1 Essen und Religion		297	Stichwortverzeichnis	464
2 Europäische Küche		299	Rezeptverzeichnis nach Gerichten	470
2.1 Deutsche Küche		299	Rezeptverzeichnis alphabetisch	473
2.2 Französische Küche		301	Literaturverzeichnis	477
2.3 Italienische Küche		302	Bildnachweis	478
2.4 Spanische Küche		303		
2.5 Türkische Küche		303		
2.6 Griechische Küche		304		
2.7 Englische Küche		304		
2.8 Skandinavische Küche		305		
2.9 Russische Küche		305		
3 Küche der Vereinigten Staaten		306		
4 Asiatische Küche		307		
4.1 Chinesische Küche		307		
4.2 Japanische Küche		308		
<b>Arbeitsplanung, Personalplanung und -führung</b>		310		
1 Arbeitsplanung		311		
2 Personalplanung		312		
2.1 Bedarfsermittlung		312		
2.2 Personaleinsatzplanung		314		
3 Personalführung		314		
4 Personalentwicklung		317		
4.1 Schulung und Weiterbildung		317		
4.2 Mitarbeitergespräche		319		