

Inhaltsverzeichnis

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

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		Würzmittel	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			
Krusten-, Schalen- und Weichtiere					
1	Grundlagen	106		Süßspeisen herstellen und präsentieren LF 10	155
1.1	Bedeutung für die Ernährung	107			
1.2	Einkauf und Lagerung von Meeresfrüchten	107		Milch und Käse	156
1.3	Arten und Verwendung von Meeresfrüchten	108	1	Bedeutung für die Ernährung	157
2	Vorbereiten und Verarbeiten von Krusten-, Schalen- und Weichtieren	111	2	Lagerung von Milch und Käse	157
2.1	Vorbereiten und Verarbeiten von Krustentieren	112	3	Milchsorten	158
2.2	Vorbereiten und Verarbeiten von Schalentieren	113	4	Weitere Milchprodukte (Auswahl)	159
2.3	Vorbereiten und Verarbeiten von Weichtieren	114	5	Käse	160
3	Zubereitungsarten und Gerichte mit Meeresfrüchten	115	5.1	Käsegruppen	161
3.1	Zubereitungsarten bzw. Garmethoden für Meeresfrüchte	115	5.2	Schneiden und Anrichten von Käse	165
3.2	Gerichte mit Meeresfrüchten	116			
Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten LF 9					
121				Obst	168
			1	Einkauf von Obst	169
			2	Lagerung von Obst	169
		122	3	Obstarten	170
			3.1	Kernobst	170
			3.2	Steinobst	171
			3.3	Beerenobst	172
			3.4	Schalenobst (Nüsse)	173
			3.5	Südfrüchte	174
			3.6	Zitrusfrüchte	175
				Stoffe mit Süßgeschmack	177
			1	Bedeutung für die Ernährung	178
			2	Lagerung von Zucker und Honig	178
			3	Zucker	178
			4	Honig	180
			5	Süßungsmittel	180
			6	Zuckerwaren	181
			7	Kakao- und Schokoladenerzeugnisse	181
				Süßspeisen	183
		132	1	Gelier- und Bindemittel	184
			2	Kalte Süßspeisen	185
			2.1	Dessertcremes	185
			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
Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten LF 11					
Speiseeis					
1	Herstellung von Speiseeis	193	191	Menükunde	237
1.1	Hygiene bei der Herstellung von Speiseeis	193	1	Menüs erstellen	238
1.2	Speiseeis lagern und portionieren	193	1.1	Menüreihenfolge	238
1.3	Herstellungsarten von Speiseeis	194	1.2	Grundsätze der Menüerstellung	240
2	Einteilung der Eisgrundmassen und Eisspezialitäten	195	1.3	Menüarten	241
			1.4	Menüregeln	242
Teige und Massen					
1	Teige	199	2	Gestaltung von Speisen- und Menükarten	243
1.1	Hefeteig	199	2.1	Verpflichtende Angaben	244
1.2	Plunderteig	201	2.2	Optionale Angaben	244
1.3	Blätterteig	201	2.3	Mögliche Ordnung einer Speisenkarte	245
1.4	Mürbeteig	203	2.4	Gastronomische Richtlinien	246
1.5	Strudelteig	203	2.5	Gestaltung von Menükarten	247
1.6	Backteig (Ausbackteig)	204	3	Korrespondierende Getränke	247
1.7	Sonstige Teige	205	4	Anrichten und Garnieren	248
2	Massen	205	5	Arbeitsablaufplan für ein Menü	250
2.1	Brandmasse	206	6	Exkurs: Speisenkalkulation	251
2.2	Biskuitmassen	206	6.1	Zuschlagskalkulation (progressive Kalkulation)	251
2.3	Sandmassen	207	6.2	Rückkalkulation (retrograde Kalkulation)	254
2.4	Hippenmasse	208	Speisenangebote für Veranstaltungen		
2.5	Schaummasse (Baiser-Masse, Meringue-Masse)	208	1	Veranstaltungsarten	259
2.6	Torten, Schnitten, Rouladen und Kuchen	208	1.1	Bankett	260
3	Süßspeisen aus Teigen und Massen anrichten	210	1.2	Outside-Catering	262
			1.3	Grillparty (Barbecue)	263
			1.4	Weitere Veranstaltungsarten	265
			2	Functionsheets	266
			3	Verkaufsgespräche führen	267
			3.1	Phasen eines Verkaufsgespräches	267
Füllcremes, Füllungen, Glasuren und Überzugsmassen					
1	Füllcremes	215	Buffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren LF 13		
2	Füllungen	216	Buffets planen und organisieren		
3	Glasuren und Überzugsmassen	217	1	Allgemeines zu Buffets	272
3.1	Glasuren	217	1.1	Vor- und Nachteile von Buffets	273
3.2	Überzugsmassen	219	1.2	Einteilung von Buffets	273
Speisenangebote für Veranstaltungen gastorientiert planen LF 12					
Lebensmittelunverträglichkeiten und alternative Ernährungsformen					
1	Lebensmittelunverträglichkeiten	221	2	Buffets planen und durchführen	274
			2.1	Speisen zusammenstellen	274
			2.2	Mengenliste erstellen und einkaufen	275
			2.3	Mise-en-place-Liste erstellen	275
			2.4	Personalplan und Instruktionsliste erstellen	277
			2.5	Standort, Größe und Form bestimmen	277
			2.6	Aufbau des Buffets festlegen	278
			2.7	Buffetplan erstellen	279

Inhaltsverzeichnis

2.8	Durchführung und Servicezeit	281	Lebensmittelqualität und -kennzeichnung	320
2.9	Nachbesprechung und Inventarkontrolle	281	1 Lebensmittelqualität	321
	Speisen für Buffets	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	Aktionswochen planen und organisieren	328
2	Warne 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
	Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen LF 14	295	3 Durchführung und Nachbereitung	333
	Die Küchen der Welt	296	Rezepte	335
1	Essen und Religion	297	Küchenfachausdrücke	462
2	Europäische Küche	299	Stichwortverzeichnis	464
2.1	Deutsche Küche	299	Rezeptverzeichnis nach Gerichten	470
2.2	Französische Küche	301	Rezeptverzeichnis alphabetisch	473
2.3	Italienische Küche	302	Literaturverzeichnis	477
2.4	Spanische Küche	303	Bildnachweis	478
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		
	Arbeitsplanung, Personalplanung und -führung	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		