

# Inhaltsverzeichnis

## Fachübergreifender Teil

<b>Grundlagen für kostenbewusstes Handeln</b> .....	12
Volkswirtschaftslehre .....	12
Betriebsorganisation .....	37
Rechnungswesen .....	48
Steuern, Abgaben, Versicherungen .....	79
 <b>Grundlagen für rechtsbewusstes Handeln</b> .....	 85
Grundgesetz, Gerichtsbarkeit und Rechtsprechung .....	85
Arbeits- und Sozialrecht .....	90
Fachbezogene Rechtsvorschriften .....	123
Bürgerliches Gesetzbuch, Handelsgesetzbuch, Gewerbeordnung .....	150
Umweltschutzrecht .....	179
 <b>Grundlagen für die Zusammenarbeit im Betrieb</b> .....	 184
Sozialverhalten des Menschen .....	184
Einflüsse des Betriebes auf das Sozialverhalten .....	188
Einflüsse des Meisters .....	191

# Fachtheoretischer Teil

<b>Lebensmittel</b>	200
Schlachtfleisch	200
Fische	210
Krustentiere, Schalthiere, Kaviar	214
Hausgeflügel	221
Pasteten, Terrinen, Galantinen	222
Haarwild und Federwild	224
Obst, Gemüse und Pilze	227
Kartoffeln, Teigwaren, Reis	229
Milch und Milcherzeugnisse	232
Eierspeisen	236
Gewürze und würzende Zutaten	239
Getränkearten	241
Wein	241
Ausländische Weine	251
Likörwein	262
Schaumwein	266
Bierherstellung	271
Spirituosenherstellung	278
Aufgussgetränke	282
Mineralwasser, Fruchtsaft	284
Mixtechniken und Mixgetränke	285

<b>Speisen und Speisenfolgen</b>	292
Speisenangebote	292
Warenanforderung	292
Regionale und nationale Gerichte, Internationale Küche	310
Gerichte der „Neuen Küche“	328
Patisseriewaren	331
Speisenfolgen, Angebote für Buffetkarten, Außer-Haus-Küche und Spezialitätenwochen	344
Erstellung von Speisenfolgen zu verschiedenen Anlässen	353
Speisekarten	356
 <b>Vor- und Zubereitung von Speisen</b>	 359
Grundlagen der Ernährungslehre	359
Verdauung und Stoffwechsel	360
Zuckerstoffe – Kohlenhydrate	361
Wasser	366
Mineralstoffe	367
Vitamine	368
Enzyme	369
Technologie der Vorbereitung von Lebensmitteln	371
Zubereitung und Nachbereitung von Speisen	375
Fonds, Suppen, Soßen, Fische, Desserts	380
Fachausdrücke	425
Haltbarmachung von Lebensmitteln	431
Veränderungen der Stoffe	432
 <b>Betriebsorganisation im Küchenbetrieb</b>	 434
Arbeitsplatzgestaltung	434
Arbeitsabläufe	445
Verkaufsgespräche und betriebsinterne Absprachen	450
Kontrolle und Abrechnung	457
Verkaufsfördernde Veranstaltungen und Aktionen	461