

Vorwort	3
Inhaltsverzeichnis	5

○ EINFÜHRUNG

EINFÜHRUNG IN DIE BERUFE 13

1	Geschichtliche Entwicklung des Gastgewerbes	13
1.1	Gastfreundschaft	13
1.2	Gastgewerbe	13
1.3	Gastgewerbliche Betriebe heute	14
2	Ausbildung	15
2.1	Ausbildungsordnung	15
2.2	Ausbildungsberufe des Gastgewerbes: Übersicht	16
3	Personal im Gastgewerbe	17

HYGIENE 19

1	Mikroben	19
1.1	Vorkommen	19
1.2	Arten und Vermehrungsformen	19
1.3	Lebensbedingungen der Mikroben	20
1.4	Lebensäußerungen der Mikroben	22
2	Lebensmittelinfektionen – Lebensmittelvergiftungen	23
2.1	Salmonellen	23
2.2	Eitererreger (Staphylokokken)	24
2.3	Bodenbakterien (Botulismus-Bakterien)	25
2.4	Fäulniserreger	25
2.5	Schimmel	25
3	Schädlingsbekämpfung	26
4	Reinigung und Desinfektion	27
4.1	Reinigen in Lebensmittelbetrieben	27
4.2	Desinfizieren in Lebensmittelbetrieben	28
4.3	Ablauf einer gründlichen Reinigung	29

UMWELT- UND VERBRAUCHERSCHUTZ 30

1	Umweltschutz	30
2	Verbraucherschutz	32
2.1	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)	32
2.2	Kennzeichnung von Lebensmitteln	33
2.3	Verordnung über Lebensmittelhygiene (Basishygiene)	36
2.4	Lebensmittelüberwachung	42
	Fachbegriffe	42
	Aufgaben	42

○ KÜCHE

ARBEITSSICHERHEIT 43

1	Unfallverhütung	43
1.1	Fußboden	43
1.2	Tragen und Heben von Lasten	43
1.3	Messer, schneidende Maschinen	44
1.4	Maschinen	44
1.5	Elektrische Anlagen	45
1.6	Feuerschutz	46
1.7	Sicherheitszeichen	46
	Fachbegriffe	47
2	Erste Hilfe	48
2.1	Schnitt- und Stichwunden	48
2.2	Ohnmacht und Bewusstlosigkeit	48
2.3	Verbrennungen und Verbrühungen	49
2.4	Nasenbluten	49
2.5	Fremdkörper im Auge	50
2.6	Unfälle mit elektrischem Strom	50
	Aufgaben	50

ARBEITSPLANUNG 51

1	Informationen beschaffen und auswerten	51
1.1	Fachbuch	51
1.2	Fachzeitschriften/Fachzeitungen	52
1.3	Internet	52
1.4	Prospekte	52
2	Planen	52
2.1	Checklisten/Prüflisten	52
2.2	Ablaufplan/Zeitleiste	53
2.3	Tabellen	54
2.4	Rezepte	55
2.5	Arbeitsabläufe schematisch beschreiben	57
	Aufgaben	58

ERNÄHRUNG 59

1	Einführung	59
2	Kohlenhydrate	60
2.1	Aufbau – Arten	60
2.2	Küchentechnische Eigenschaften	61
2.3	Bedeutung für den menschlichen Körper	63
	Aufgaben	63
3	Fette	64
3.1	Aufbau – Arten	64
3.2	Küchentechnische Eigenschaften	66
3.3	Bedeutung für den menschlichen Körper	68
	Aufgaben	69
4	Eiweiß (Protein)	70
4.1	Aufbau – Arten	70
4.2	Küchentechnische Eigenschaften	71
4.3	Bedeutung für den menschlichen Körper	75
	Aufgaben	76
5	Vitamine	77
5.1	Bedeutung für den menschlichen Körper	77

/

5.2	Aufgaben und Vorkommen	78	2.2	Erweiterungen	115
5.3	Erhaltung bei der Vor- und Zubereitung	78	2.3	Pflege der Messer	119
	Aufgaben	79	2.4	Unfallverhütung	120
6	Mineralstoffe	80	3	Kochgeschirr	121
6.1	Bedeutung für den menschlichen Körper	80	3.1	Werkstoffe für Geschirr	121
6.2	Vorkommen und Aufgaben	80	3.2	Geschirrarten	122
6.3	Erhaltung bei der Vor- und Zubereitung	80	4	Maschinen und Geräte	124
7	Begleitstoffe	81	4.1	Fleischwolf	124
	Aufgaben	81	4.2	Kutter	124
8	Wasser	82	4.3	Fritteuse	125
8.1	Wasserhärte	82	4.4	Druckfritteuse	127
8.2	Küchentechnische Eigenschaften	82	4.5	Brötchentoaaster	127
8.3	Bedeutung für den menschlichen Körper	83	4.6	Kippbratpfanne	128
	Aufgaben	83	4.7	Kochkessel	129
9	Enzyme	84	4.8	Grill	129
9.1	Wirkungsweise	84	4.9	Mikrowellengerät	130
9.2	Bedingungen der Enzymtätigkeit und deren Steuerung	85	4.10	Umluftgerät	131
10	Verdauung und Stoffwechsel	86	4.11	Herd mit Backrohr	132
11	Vollwertige Ernährung	88	4.12	Durchlaufofen	132
11.1	Energiebedarf	88	4.13	Induktionstechnik	132
11.2	Nahrungsauswahl	89	4.14	Garen unter Dampfdruck	133
11.3	Verteilung der täglichen Nahrungsaufnahme	92	4.15	Heißluftdämpfer/Kombidämpfer	134
	Aufgaben	92		Aufgaben	135
12	Alternative Ernährungsformen	93		GRUNDTECHNIKEN DER KÜCHE	136
12.1	Vegetarische Kost – Pflanzliche Kost	93	1	Vorbereitende Arbeiten	136
12.2	Vollwerternährung	93	1.1	Einführung	136
13	Kostformen/Diät	94	1.2	Waschen	136
13.1	Vollkost	94	1.3	Wässern	136
13.2	Leichte Vollkost	94	1.4	Schälen	137
13.3	Natriumarme Kost	95	2	Bearbeiten von Lebensmitteln	138
13.4	Eiweißarme Kost	95	2.1	Schneiden	138
13.5	Diabetiker-Kost	95	2.2	Schnittformen	139
13.6	Reduktionskost	96	2.3	Blanchieren	139
13.7	Begriffserklärungen	97		GAREN VON SPEISEN	140
	Aufgaben	97	1	Grundlagen	140
14	Berechnungen zur Ernährung	98	2	Garen mittels feuchter Wärme	141
14.1	Berechnung des Nährstoffgehalts von Speisen	99	2.1	Kochen	141
14.2	Berechnung des Energiegehaltes von Speisen	100	2.2	Garziehen	142
15	Qualität von Lebensmitteln	101	2.3	Dämpfen	142
16	Haltbarmachungsverfahren	102	2.4	Dünsten	142
16.1	Lebensmittelverderb	103	2.5	Druckgaren	143
16.2	Werterhaltung	103	2.6	Gratinieren oder Überbacken	143
	Aufgaben	107	3	Garen mittels trockener Wärme	144
			3.1	Braten	144
ARBEITSGESTALTUNG	108		3.2	Grillen	146
1	Küchenorganisation	108	3.3	Frittieren	146
1.1	Individualgastronomie	108	3.4	Schmoren	147
1.2	Systemgastronomie	109	3.5	Backen	147
1.3	Vorgefertigte Produkte	110	3.6	Mikrowellen	147
	Aufgaben	114	3.7	Zusammenfassende Übersicht	148
	Projekt: Convenience	114	4	Zubereitungsreihen	148
2	Arbeitsmittel	115	4.1	Zubereitungsreihe Hackfleisch	148
2.1	Grundausrüstung	115	4.2	Zubereitungsreihe Geflügel	150
			4.3	Zubereitungsreihe Gemüse	152
				Aufgaben	153

5	Erstellen von Garprogrammen	154
	Aufgaben	154
6	Speisenproduktionssysteme	155
ANRICHTEN UND EMPFEHLEN VON SPEISEN		156
1	Anrichten von Speisen	156
	Fachbegriffe	156
2	Beschreiben und Bewerten von Speisen	157
	Aufgaben	161
BERECHNUNGEN ZUR SPEISENPRODUKTION		162
1	Umrechnung von Rezepten	162
	Fachbegriffe	162
2	Warenanforderung	163
3	Kostenberechnung bei Rezepten	164
4	Mengenberechnung bei Verlusten	165
5	Kostenberechnung bei Verlusten	166
ZUBEREITUNG EINFACHER SPEISEN		167
1	Speisen von Gemüse	167
1.1	Schnittarten bei Gemüse	168
1.2	Vor- und Zubereitung	170
1.3	Besonderheiten bei vorgefertigten Gemüsen	181
	Aufgaben	181
2	Pilze	182
2.1	Vorbereiten	182
2.2	Zubereiten	182
	Aufgaben	184
3	Salate	185
3.1	Salatsaucen – Dressings	185
3.2	Salate aus rohen Gemüsen/Rohkost	187
3.3	Salate aus gegarten Gemüsen	189
3.4	Anrichten von Salaten	190
3.5	Kartoffelsalate	191
3.6	Salatbüfett	192
	Aufgaben	192
4	Beilagen	193
4.1	Kartoffeln	193
4.2	Klöße	202
4.3	Teigwaren	206
4.4	Reis	209
	Aufgaben	210
5	Eierspeisen	211
5.1	Gekochte Eier	211
5.2	Pochierte Eier	212
5.3	Spiegeleier	212
5.4	Rühreier	213
5.5	Omelett	213
5.6	Frittierte Eier	214
5.7	Eier im Nöpfchen	214
5.8	Pfannkuchen – Eierkuchen	215
	Aufgaben	215



SERVICE

KENNTNISSE IM SERVICE		216
1	Mitarbeiter im Service	216
1.1	Umgangsformen	216
1.2	Persönliche Hygiene	216
1.3	Arbeitskleidung	217
1.4	Persönliche Ausrüstung	217
2	Einrichtung und Geräte	218
2.1	Einzeltische und Festtafeln	218
2.2	Tischwäsche	219
2.3	Bestecke	224
2.4	Gläser	229
2.5	Porzellangeschirr	231
2.6	Sonstige Tisch- und Tafelgeräte	234
2.7	Tisch- und Tafeldekoration	235
	Aufgaben	236
3	Restaurant	237
3.1	Überblick über die Vorbereitungsarbeiten	237
3.2	Herrichten von Servicetischen	238
3.3	Herrichten von Tischen und Tafeln	239
3.4	Gedecke	247
3.5	Festliche Tafel – Bankett-Tafel	250
3.6	Arten und Methoden des Service in der Gastronomie	251
3.7	Grundlegende Servierrichtlinien	252
3.8	Richtlinien und Regeln zum Tellerservice	253
3.9	Plattenservice	256
3.10	Zusammenfassung der Servierregeln	260
	Aufgaben	260
4	Quick-Service-Restaurant	261
4.1	Herrichten der Kassentheke	261
4.2	Vorbereitungsarbeiten in der Lobby	262
4.3	Vorbereitungsarbeiten außerhalb des Restaurants	262
	Aufgaben	262
4.4	Servierformen	263
4.5	Besondere Serviceformen in der Systemgastronomie	264
4.6	Zusammenfassung der Servierregeln	265
	Aufgaben	265
5	Frühstück	266
5.1	Arten des Frühstücks	266
5.2	Bereitstellen von Frühstücksspeisen	267
5.3	Herrichten von Frühstücksplatten	268
5.4	Frühstücksservice	269
	Aufgaben	275
	Projekt: Attraktives Frühstücksbüfett	276
	Projekt: Sonntags-Brunch für die ganze Familie	277
GETRÄNKE UND GETRÄNKESERVICE		278
1	Wässer	278
1.1	Trinkwasser	278
1.2	Natürliches Mineralwasser	278

2	Säfte und Erfrischungsgetränke	280
2.1	Fruchtsäfte	280
2.2	Smoothies	280
2.3	Gemüsesäfte/Gemüsenektar	280
2.4	Fruchtnektare und Süßmoste	281
2.5	Fruchtsaftgetränke	281
2.6	Fruchtsaftschorlen	281
2.7	Limonaden	281
2.8	Near Water/Aqua Plus	282
2.9	Diätetische Erfrischungsgetränke	282
2.10	Fruchtsaftgehalt von Getränken	282
2.11	Mineralstoffgetränke	282
	Fachbegriffe	282
3	Alkoholfreie Mischgetränke	283
4	Milch und Milchgetränke	284
	Aufgaben	285
5	Aufgussgetränke	286
5.1	Kaffee	286
5.2	Tee	289
5.3	Kakao und Schokolade	292
5.4	Servieren von Aufgussgetränken	293
	Aufgaben	294
6	Alkoholische Gärung	295
7	Bier	296
7.1	Herstellung	296
7.2	Biergattungen, Bierarten, Biersorten	297
7.3	Biermischgetränke	300
7.4	Ausschenken von Bier	300
	Aufgaben	301
8	Wein	302
8.1	Rebsorten	303
8.2	Gebietseinteilung	304
8.3	Weinbereitung	306
8.4	Güteklassen für Wein	307
8.5	Weinlagerung	309
8.6	Weine europäischer Länder	310
	Französische Fachbegriffe	312
	Italienische Fachbegriffe	313
	Spanische Fachbegriffe	314
8.7	Beurteilen von Wein	314
8.8	Likörweine (Süd- und Dessertweine)	315
8.9	Servieren von Wein aus Flaschen	316
9	Schaumwein	320
9.1	Herstellung	320
9.2	Servieren von Schaumwein	322
	Aufgaben	323
10	Weinhaltige Getränke	324
	Aufgaben	324
	Projekt: Weinprobe	325
11	Spirituosen	326
11.1	Brände	327
11.2	Geiste	330
11.3	Alkohol mit geschmackgebenden (aromatisierenden) Zusätzen	330
11.4	Liköre	331
	Aufgaben	331

12	Getränkebüfett	332
12.1	Getränkeangebot	332
12.2	Serviertemperaturen	335
12.3	Bereitstellen von Getränken	335
12.4	Getränkeschankanlagen	336
12.5	Getränkesservice aus Schankgefäßen	338
	Aufgaben	339
12.6	Büfettkontrollen	340
	Aufgaben	342

○ MAGAZIN

MAGAZIN	343	
1	Warenbeschaffung	343
2	Wareneingang	346
3	Warenlagerung	347
3.1	Grundsätze der Lagerhaltung	347
3.2	Lagerräume	347
4	Warenausgabe	350
5	Lagerkennzahlen	351
	Aufgaben	352
6	Büroorganisation	353
6.1	Schriftliche Arbeiten	353
6.2	Ablage- und Ordnungssysteme	353
7	Datenverarbeitung	354
7.1	Geräte	354
7.2	Software	354
7.3	Datensicherung und Datenschutz	355
	Projekt: Arbeiten im Magazin	356
	Projekt: Zwischenprüfung	357

○ LEBENSMITTEL

LEBENSMITTEL	359
1 Gemüse	359
1.1 Gemüse in der Ernährung	359
1.2 Nährwerterhaltung	359
1.3 Einkauf	360
1.4 Einteilung	360
1.5 Kohlgemüse	362
1.6 Wurzelgemüse	364
1.7 Blattgemüse	365
1.8 Fruchtgemüse	367
1.9 Hülsenfrüchte	369
1.10 Zwiebelgemüse	369
1.11 Sonstige Gemüse	370
1.12 Exotische Gemüse	371
1.13 Keimlinge –Sprossen	371
1.14 Lagerung von Gemüse	372
1.15 Vorgefertigte Produkte – Convenience	373
Aufgaben	374

2	Pilze	375	10	Käse	412
2.1	Aufbau und Zusammensetzung	375	10.1	Bedeutung für die Ernährung	412
2.2	Angebot	375	10.2	Herstellung	412
2.3	Behandlung in der Küche	376	10.3	Arten	413
2.4	Lagerung	376	10.4	Fettgehaltsstufen	414
	Aufgaben	376	10.5	Verwendung	414
3	Kartoffeln	377	10.6	Aufbewahrung	415
3.1	Arten	377		Aufgaben	415
3.2	Lagerung	378	11	Hühnerei	416
3.3	Vorgefertigte Produkte – Convenience	378	11.1	Aufbau	416
	Aufgaben	378	11.2	Bedeutung für die Ernährung	416
4	Obst	379	11.3	Kennzeichnung	416
4.1	Bedeutung für die Ernährung	379	11.4	Qualität	417
4.2	Verwendung	379	11.5	Verwendung in der Küche	418
4.3	Einteilung	379	11.6	Aufbewahrung	419
4.4	Kernobst	380		Aufgaben	419
4.5	Steinobst	380	12	Fleisch	420
4.6	Beerenobst	381	12.1	Bedeutung für die Ernährung	420
4.7	Südfrüchte	381	12.2	Fleischuntersuchung	420
4.8	Schalenobst	383	12.3	Aufbau des Fleisches	421
4.9	Trockenobst	384	12.4	Veränderungen nach dem Schlachten	421
4.10	Erzeugnisse aus Obst	384	12.5	Lagerung	423
	Aufgaben	384	12.6	Verderben des Fleisches	423
5	Getreide	385	12.7	Arten des Fleischbezugs	424
5.1	Arten	385	12.8	Qualitätsbeurteilung	425
5.2	Bedeutung für die Ernährung	385	12.9	Fleischteile und deren Verwendung	427
5.3	Aufbau und Zusammensetzung der Getreide	385	12.10	Hackfleisch und Erzeugnisse aus rohem Fleisch	432
5.4	Vermahlung des Getreides	386	12.11	Innereien	433
5.5	Getreideerzeugnisse	387	12.12	Verwendung von Knochen	434
5.6	Backwaren	388	12.13	Haltbarmachen	434
5.7	Teigwaren	389	12.14	Fleisch- und Wurstwaren	436
5.8	Reis	390		Aufgaben	439
	Aufgaben	391	13	Geflügel und Wildgeflügel	440
6	Süßungs- und Geliermittel	392	13.1	Bedeutung für die Ernährung	440
7	Gewürze, Küchenkräuter und würzende Zutaten	394	13.2	Hausgeflügel	440
7.1	Vom Schmecken und Riechen	394	13.3	Wildgeflügel	444
7.2	Gewürze	395		Aufgaben	445
7.3	Küchenkräuter	398	14	Wild	446
7.4	Würzsaucen	401	14.1	Bedeutung für die Ernährung	446
7.5	Speisesalz	402	14.2	Arten und Verwendung	446
7.6	Essig	402	14.3	Gesetzliche Bestimmungen	448
	Aufgaben	403		Aufgaben	448
8	Speisefette und Speiseöle	404	15	Fisch	449
8.1	Bedeutung für die Ernährung	404	15.1	Aufbau	449
8.2	Fette in der Küchentechnik	404	15.2	Einteilung	449
8.3	Geschmacklicher Einfluss der Fette	405	15.3	Bedeutung für die Ernährung	450
8.4	Arten	406	15.4	Süßwasserfische	450
8.5	Aufbewahrung	408	15.5	Seefische	452
	Aufgaben	408	15.6	Fischdauerwaren	457
9	Milch und Milchprodukte	409		Aufgaben	458
9.1	Zusammensetzung und Bedeutung für die Ernährung	409	16	Krebstiere und Weichtiere	459
9.2	Arten	409	16.1	Krebstiere	459
9.3	Aufbewahrung	411	16.2	Weichtiere	465
9.4	Veränderungen bei der Verarbeitung	411		Aufgaben	468
	Aufgaben	411	17	Kaviar	469

○ ZUBEREITUNG SPEISEN

BRÜHEN	470
1 Übersicht	470
2 Vorbereitungen	470
3 Helle Grundbrühen	473
3.1 Fleisch- und Knochenbrühe	474
3.2 Kalbsbrühe	474
3.3 Geflügelbrühe	475
3.4 Gemüsebrühe	475
3.5 Fischbrühe	475
4 Braune Grundbrühen	476
4.1 Braune Kalbsbrühe	476
4.2 Wildbrühe	476
4.3 Entfetten von Fonds, Extrakten, klaren Brühen und Saucen	477
5 Extrakte	477
Aufgaben	477

SUPPEN	478
1 Übersicht der Suppenarten	478
2 Klare Suppen	479
2.1 Fleisch- und Knochenbrühe	479
2.2 Kraftbrühen	480
2.3 Suppeneinlagen	484
3 Gebundene Suppen	488
3.1 Legierte Suppen – Samtsuppen	489
3.2 Rahmsuppen – Cremesuppen	492
3.3 Püreesuppen	492
3.4 Gebundene braune Suppen	493
3.5 Gemüsesuppen	494
4 Sondergruppen	495
4.1 Kaltschalen	495
4.2 Regionalsuppen	496
4.3 Nationalsuppen	496
5 Anrichten und Dekorieren von Suppen	497
Fachbegriffe	497
Aufgaben	497
6 Vorgefertigte Brühen, Suppen und Saucen – Convenienceprodukte	498
Projekt: Suppen aus den Regionen	499

SAUCEN	501
1 Übersicht Grundsaucen	501
2 Braune Saucen	501
2.1 Grundlagen	501
2.2 Braune Grund- oder Kraftsauce	504
2.3 Bratensauce (Jus)	507
2.4 Wildsauce	507
3 Weiße Saucen	508
3.1 Grundlagen	508
3.2 Weiße Grundsaucen	508
3.3 Béchamelsauce	510

3.4 Varianten der klassischen Zubereitung von weißen Saucen	512
4 Aufgeschlagene Saucen	513
4.1 Holländische Sauce	513
4.2 Buttersauce	517
5 Kalte Grundsauce	518
6 Eigenständige Saucen	520
6.1 Warme Saucen	520
6.2 Kalte Saucen	521
6.3 Würzsaucen – Würzpasten – Dips	521
7 Beurteilungsmerkmale und Anrichten von Saucen	523
8 Buttermischungen	524
8.1 Kalte Butter	524
8.2 Heiße Butter	525
Fachbegriffe	526
Aufgaben	526
Projekt: Saucen im Vergleich	527

SCHLACHTFLEISCH	528
1 Vorbereiten	528
1.1 Kalb	528
1.2 Rind	532
1.3 Schwein	535
1.4 Schaf	536
1.5 Durchschnittliche Rohgewichte für Fleischportionen	537
Aufgaben	537
2 Zubereiten	538
2.1 Garverfahren	538
2.2 Kochen von Schlachtfleisch	538
2.3 Dünsten von Schlachtfleisch	540
2.4 Braten von Schlachtfleisch	541
2.5 Grillen von Schlachtfleisch	548
2.6 Frittieren von Schlachtfleisch	549
2.7 Schmoren von Schlachtfleisch	551
Fachbegriffe	558
Aufgaben	558

WILD	559
1 Vorbereiten	559
2 Zubereiten	562
2.1 Braten im Ofen	562
2.2 Braten in der Pfanne	565
2.3 Schmoren	566
Fachbegriffe	567
Aufgaben	567

GEFLÜGEL UND WILDGEFLÜGEL	568
1 Vorbereiten	568
1.1 Herrichtungstechniken	568
2 Zubereiten von Hausgeflügel	571
2.1 Durchschnittliche Garzeiten	571
2.2 Kochen von Geflügel	572
2.3 Dünsten von Geflügel	572
2.4 Schmoren von Geflügel	574

2.5	Braten von Geflügel	575	1.11	Hippenmasse	615
2.6	Frittieren von Geflügel	577	2	Cremespeisen	616
2.7	Grillen von Geflügel	578	2.1	Übersicht	616
3	Zubereiten von Wildgeflügel	579	2.2	Einfache Cremes	617
3.1	Braten von Wildgeflügel	579	2.3	Cremes mit Gelatinebindung	619
3.2	Schmoren von Wildgeflügel	580	2.4	Cremes mit Eierbindung	624
4	Geflügel als Menükomponente	580	2.5	Cremes mit Stärkebindung	626
	Fachbegriffe	581	3	Aufläufe/Soufflés	627
	Aufgaben	581	4	Pfannkuchen	628
	Projekt: Materialkosten am Beispiel Fleisch	582	5	Omeletts – süß	629
FISCHE		583	6	Puddinge	630
1	Vorbereiten	583	7	Flammeris	633
1.1	Rundfische	583		Aufgaben	634
1.2	Plattfische	585	8	Süße Saucen	635
1.3	Knorpelfische am Beispiel Seeteufel	586	9	Gelee	637
2	Zubereiten	586	10	Fruchtsalat	638
2.1	Garziehen und Blausieden	587	11	Glasuren	639
2.2	Dämpfen der Fische	587	12	Speiseeis/Eisspeisen	640
2.3	Dünsten der Fische	588	12.1	Speiseeissorten	640
2.4	Braten von Fisch	589	12.2	Hygiene	640
2.5	Frittieren von Fisch	590	12.3	Speiseeis aus der Eismaschine	641
2.6	Backen von Fisch	591	12.4	Eisbecher	642
2.7	Grillen und heißbräuchern von Fisch	591	12.5	Halbgefrorenes	644
	Fachbegriffe	592		Fachbegriffe	646
	Aufgaben	592		Aufgaben	647
	Projekt: Fischwoche	593		Projekt: Dessertbüfett	648
KREBS- UND WEICHTIERE		594	VORSPESSEN – KALTE PLATTEN		649
1	Hummer	594	1	Basiszubereitungen	649
1.1	Vorbereiten von rohem Hummer	594	1.1	Farcen und Füllmassen	649
1.2	Vorbereiten von gegartem Hummer	595	1.2	Gelee	652
1.3	Zubereiten	595	2	Kalte Vorspeisen	654
2	Krebse	597	2.1	Canapés	654
2.1	Flusskrebse	597	2.2	Vorspeisen-Cocktails	656
2.2	Seewasserkrebse	598	2.3	Kombinierte Salate	658
3	Miesmuscheln	599	2.4	Vorspeisenvariationen	659
4	Sankt-Jakobs-Muscheln	600	2.5	Feinkostprodukte	662
5	Austern	601	3	Zwischengerichte	665
6	Tintenfisch, Kalmar und Krake	602	4	Anrichten von Kalten Platten	667
	Fachbegriffe	602	4.1	Vorbereitende Arbeiten	667
	Aufgaben	602	4.2	Gestaltung von Platten	669
			4.3	Gestaltung von Schauplatten	670
				Fachbegriffe	675
				Aufgaben	675
GEBÄCKE, SÜSSSPEISEN UND SPEISEEIS		603	BÜFETTANGEBOT		676
1	Teige und Massen	603	1	Planung	676
1.1	Teiglockerung	604	1.1	Planung im Service	676
1.2	Hefeteig	604	1.2	Planung in der Küche	677
1.3	Blätterteig	606	2	Durchführung	678
1.4	Mürbeteig	609	2.1	Vorbereitung des Büfetts	678
1.5	Grundtechniken bei Teigen und Massen	611		Aufgaben	680
1.6	Biskuitmasse	612		Projekt: Kleine Gerichte	681
1.7	Brandmasse	613			
1.8	Ausbackteig	614			
1.9	Schaummasse (Baisermasse)	614			
1.10	Strudel	615			



ANGEBOT SPEISEN

ZWISCHENMAHLZEITEN 682

DEUTSCHE REGIONALGERICHTE 683

NATIONALGERICHTE 688

MENÜ UND SPEISEKARTE 693

1 Aufbau eines Menüs 693

1.1 Umfang eines Menüs 693

1.2 Regeln kulinarischer Abstimmung 694

1.3 Grundsätze richtiger Ernährung 696

1.4 Organisatorische Möglichkeiten 696

2 Gestaltung der Speisekarte 697

2.1 Aufgaben der Speisekarte 697

2.2 Anordnung des Textes 698

2.3 Rechtschreibung auf der Speisekarte 699

2.4 Rechtliche Bestimmungen 701

2.5 Karten für Extraessen 703

2.6 Menübeispiele mit zugehörigen Gedecken 704

3 Kalkulation von Speisen 706

SONDERVERANSTALTUNGEN 708

1 Der Gast im Mittelpunkt 708

2 Aktionen 708

2.1 Aktionsbeispiele 708

3 Planung und Durchführung 709

3.1 Jahresplanung 709

3.2 Detailplanung 709

3.3 Planungsbeispiel Küche 710

3.4 Erfolgskontrolle und Manöverkritik 717

3.5 Weitere Aktionen 718

Aufgaben 718

Projekt: Festliches Essen 719

WERBUNG UND VERKAUFSFÖRDERUNG 720

1 Werbung 721

1.1 Positionierung 721

1.2 Ziele der Werbung 722

1.3 Maßnahmen der Werbung 722

1.4 Arten der Werbung 723

Aufgaben 725

2 Unser Gast 726

2.1 Gästetypen 726

2.2 Das Verkaufsgespräch 728

GARNITUREN UND ZUBEREITUNGSARTEN (AKA) ... 729

SACHWORTVERZEICHNIS 730

INTERNET-ADRESSEN 750

BILDQUELLENVERZEICHNIS 751