

Vorwort .....	3	1	Unfallverhütung .....	43	
Inhaltsverzeichnis .....	5	1.1	Fußboden .....	43	
<b>EINFÜHRUNG</b>		1.2	Tragen und Heben von Lasten .....	43	
<b>EINFÜHRUNG IN DIE BERUFE .....</b>	<b>13</b>	1.3	Messer, schneidende Maschinen .....	44	
<b>1</b>	<b>Geschichtliche Entwicklung des Gastgewerbes .....</b>	13	1.4	Maschinen .....	44
1.1	Gastfreundschaft .....	13	1.5	Elektrische Anlagen .....	45
1.2	Gastgewerbe .....	13	1.6	Feuerschutz .....	46
1.3	Gastgewerbliche Betriebe heute .....	14	1.7	Sicherheitszeichen .....	46
<b>2</b>	<b>Ausbildung .....</b>	<b>15</b>	<b>Fachbegriffe .....</b>	<b>47</b>	
2.1	Ausbildungsordnung .....	15	<b>2</b>	<b>Erste Hilfe .....</b>	<b>48</b>
2.2	Ausbildungsberufe des Gastgewerbes: Übersicht	16	2.1	Schnitt- und Stichwunden .....	48
<b>3</b>	<b>Personal im Gastgewerbe .....</b>	<b>17</b>	2.2	Ohnmacht und Bewusstlosigkeit .....	48
<b>HYGIENE .....</b>	<b>19</b>	2.3	Verbrennungen und Verbrühungen .....	49	
<b>1</b>	<b>Mikroben .....</b>	<b>19</b>	2.4	Nasenbluten .....	49
1.1	Vorkommen .....	19	2.5	Fremdkörper im Auge .....	50
1.2	Arten und Vermehrungsformen .....	19	2.6	Unfälle mit elektrischem Strom .....	50
1.3	Lebensbedingungen der Mikroben .....	20	<b>Aufgaben .....</b>	<b>50</b>	
1.4	Lebensäußerungen der Mikroben .....	22	<b>ARBEITSPLANUNG .....</b>	<b>51</b>	
<b>2</b>	<b>Lebensmittelinfektionen – Lebensmittelvergiftungen .....</b>	<b>23</b>	<b>1</b>	<b>Informationen beschaffen und auswerten .....</b>	<b>51</b>
2.1	Salmonellen .....	23	1.1	Fachbuch .....	51
2.2	Eitererreger (Staphylokokken) .....	24	1.2	Fachzeitschriften/Fachzeitungen .....	52
2.3	Bodenbakterien (Botulismus-Bakterien) .....	25	1.3	Internet .....	52
2.4	Fäulnisreger .....	25	1.4	Prospekte .....	52
2.5	Schimmel .....	25	<b>2</b>	<b>Planen .....</b>	<b>52</b>
<b>3</b>	<b>Schädlingsbekämpfung .....</b>	<b>26</b>	2.1	Checklisten/Prüflisten .....	52
<b>4</b>	<b>Reinigung und Desinfektion .....</b>	<b>27</b>	2.2	Ablaufplan/Zeitleiste .....	53
4.1	Reinigen in Lebensmittelbetrieben .....	27	2.3	Tabellen .....	54
4.2	Desinfizieren in Lebensmittelbetrieben .....	28	2.4	Rezepte .....	55
4.3	Ablauf einer gründlichen Reinigung .....	29	2.5	Arbeitsabläufe schematisch beschreiben .....	57
<b>UMWELT- UND VERBRAUCHERSCHUTZ .....</b>	<b>30</b>	<b>Aufgaben .....</b>	<b>58</b>		
<b>1</b>	<b>Umweltschutz .....</b>	<b>30</b>	<b>ERNÄHRUNG .....</b>	<b>59</b>	
<b>2</b>	<b>Verbraucherschutz .....</b>	<b>32</b>	<b>1</b>	<b>Einführung .....</b>	<b>59</b>
2.1	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) .....	32	<b>2</b>	<b>Kohlenhydrate .....</b>	<b>60</b>
2.2	Kennzeichnung von Lebensmitteln .....	33	2.1	Aufbau – Arten .....	60
2.3	Verordnung über Lebensmittelhygiene (Basishygiene) .....	36	2.2	Küchentechnische Eigenschaften .....	61
2.4	Lebensmittelüberwachung .....	42	2.3	Bedeutung für den menschlichen Körper .....	63
	Fachbegriffe .....	42	<b>Aufgaben .....</b>	<b>63</b>	
	Aufgaben .....	42	<b>3</b>	<b>Fette .....</b>	<b>64</b>
<b>KÜCHE</b>			3.1	Aufbau – Arten .....	64
<b>ARBEITSSICHERHEIT .....</b>	<b>43</b>		3.2	Küchentechnische Eigenschaften .....	66
			3.3	Bedeutung für den menschlichen Körper .....	68
			<b>Aufgaben .....</b>	<b>69</b>	
			<b>4</b>	<b>Eiweiß (Protein) .....</b>	<b>70</b>
			4.1	Aufbau – Arten .....	70
			4.2	Küchentechnische Eigenschaften .....	71
			4.3	Bedeutung für den menschlichen Körper .....	75
			<b>Aufgaben .....</b>	<b>76</b>	
			<b>5</b>	<b>Vitamine .....</b>	<b>77</b>
			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	<b>Mineralstoffe</b> .....	80	3	<b>Kochgeschirr</b> .....	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	<b>Maschinen und Geräte</b> .....	124	
7	<b>Begleitstoffe</b> .....	81	4.1	Fleischwolf .....	124	
	Aufgaben .....	81	4.2	Kutter .....	124	
8	<b>Wasser</b> .....	82	4.3	Fritteuse .....	125	
8.1	Wasserhärte .....	82	4.4	Druckfritteuse .....	127	
8.2	Küchentechnische Eigenschaften .....	82	4.5	Brötchenoaster .....	127	
8.3	Bedeutung für den menschlichen Körper .....	83	4.6	Kippbratpfanne .....	128	
	Aufgaben .....	83	4.7	Kochkessel .....	129	
9	<b>Enzyme</b> .....	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	<b>Verdauung und Stoffwechsel</b> .....	86	4.11	Herd mit Backrohr .....	132	
11	<b>Vollwertige Ernährung</b> .....	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	<b>Alternative Ernährungsformen</b> .....	93	<b>GRUNDTTECHNIKEN DER KÜCHE</b> .....			136
12.1	Vegetarische Kost – Pflanzliche Kost .....	93	1	<b>Vorbereitende Arbeiten</b> .....	136	
12.2	Vollwerternährung .....	93	1.1	Einführung .....	136	
13	<b>Kostformen/Diät</b> .....	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	<b>Bearbeiten von Lebensmitteln</b> .....	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	<b>GAREN VON SPEISEN</b> .....			140
	Aufgaben .....	97	1	Grundlagen .....	140	
14	<b>Berechnungen zur Ernährung</b> .....	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	<b>Qualität von Lebensmitteln</b> .....	101	2.3	Dämpfen .....	142	
16	<b>Haltbarmachungsverfahren</b> .....	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	
			3.2	Grillen .....	146	
			3.3	Frittieren .....	146	
			3.4	Schmoren .....	147	
			3.5	Backen .....	147	
			3.6	Mikrowellen .....	147	
			3.7	Zusammenfassende Übersicht .....	148	
			4	<b>Zubereitungsreihen</b> .....	148	
			4.1	Zubereitungsreihe Hackfleisch .....	148	
			4.2	Zubereitungsreihe Geflügel .....	150	
			4.3	Zubereitungsreihe Gemüse .....	152	
				Aufgaben .....	153	

5	Erstellen von Garprogrammen .....	154
	Aufgaben .....	154
6	Speisenproduktionssysteme .....	155
<b>ANRICHTEN UND EMPFEHLEN VON SPEISEN .....</b>		<b>156</b>
1	Anrichten von Speisen .....	156
	Fachbegriffe .....	156
2	Beschreiben und Bewerten von Speisen .....	157
	Aufgaben .....	161
<b>BERECHNUNGEN ZUR SPEISENPRODUKTION .....</b>		<b>162</b>
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
<b>ZUBEREITUNG EINFACHER SPEISEN .....</b>		<b>167</b>
1	Speisen von Gemüse .....	167
1.1	Schnittarten bei Gemüse .....	168
1.2	Vor- und Zubereitung .....	170
1.3	Besonderheiten bei vorgefertigten Gemüsens .....	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 Gemüsens .....	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 Näßchen .....	214
5.8	Pfannkuchen – Eierkuchen .....	215
	Aufgaben .....	215

SERVICE

<b>KENNTNISSE IM SERVICE</b>	<b>216</b>	
1	Mitarbeiter im Service .....	216
1.1	Umgangsformen .....	216
1.2	Persönliche Hygiene .....	216
1.3	Arbeitskleidung .....	217
1.4	Persönliche Ausrüstung .....	217
2	<b>Einrichtung und Geräte</b> .....	<b>218</b>
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	<b>Restaurant</b> .....	<b>237</b>
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	<b>Quick-Service-Restaurant</b> .....	<b>261</b>
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	<b>Frühstück</b> .....	<b>266</b>
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
<b>GETRÄNKE UND GETRÄNKESERVICE</b>	<b>278</b>	
1	Wässer .....	278
1.1	Trinkwasser .....	278
1.2	Natürliches Mineralwasser .....	278

2	Säfte und Erfrischungsgetränke .....	280	12	Getränkebüffet .....	332
2.1	Fruchtsäfte .....	280	12.1	Getränkeangebot .....	332
2.2	Smoothies .....	280	12.2	Serviertemperaturen .....	335
2.3	Gemüsesäfte/Gemüsenektar .....	280	12.3	Bereitstellen von Getränken .....	335
2.4	Fruchtnektare und Süßmoste .....	281	12.4	Getränkeschankanlagen .....	336
2.5	Fruchtsaftgetränke .....	281	12.5	Getränkeservice aus Schankgefäßen .....	338
2.6	Fruchtsaftschorlen .....	281		Aufgaben .....	339
2.7	Limonaden .....	281	12.6	Büfettkontrollen .....	340
2.8	Near Water/Aqua Plus .....	282		Aufgaben .....	342
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	1	Warenbeschaffung .....	343
5	Aufgussgetränke .....	286	2	Wareneingang .....	346
5.1	Kaffee .....	286	3	Warenlagerung .....	347
5.2	Tee .....	289	3.1	Grundsätze der Lagerhaltung .....	347
5.3	Kakao und Schokolade .....	292	3.2	Lagerräume .....	347
5.4	Servieren von Aufgussgetränken .....	293	4	Warenausgabe .....	350
	Aufgaben .....	294	5	Lagerkennzahlen .....	351
				Aufgaben .....	352
6	Alkoholische Gärung .....	295	6	Büroorganisation .....	353
7	Bier .....	296	6.1	Schriftliche Arbeiten .....	353
7.1	Herstellung .....	296	6.2	Ablage- und Ordnungssysteme .....	353
7.2	Biergattungen, Bierarten, Biersorten .....	297	7	Datenverarbeitung .....	354
7.3	Biermischgetränke .....	300	7.1	Geräte .....	354
7.4	Ausschenken von Bier .....	300	7.2	Software .....	354
	Aufgaben .....	301	7.3	Datensicherung und Datenschutz .....	355
8	Wein .....	302		Projekt: Arbeiten im Magazin .....	356
8.1	Rebsorten .....	303		Projekt: Zwischenprüfung .....	357
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	1	Gemüse .....	359
8.8	Likörweine (Süd- und Dessertweine) .....	315	1.1	Gemüse in der Ernährung .....	359
8.9	Servieren von Wein aus Flaschen .....	316	1.2	Nährwerterhaltung .....	359
9	Schaumwein .....	320	1.3	Einkauf .....	360
9.1	Herstellung .....	320	1.4	Einteilung .....	360
9.2	Servieren von Schaumwein .....	322	1.5	Kohlgemüse .....	362
	Aufgaben .....	323	1.6	Wurzelgemüse .....	364
10	Weinhaltige Getränke .....	324	1.7	Blattgemüse .....	365
	Aufgaben .....	324	1.8	Fruchtgemüse .....	367
	Projekt: Weinprobe .....	325	1.9	Hülsenfrüchte .....	369
11	Spirituosen .....	326	1.10	Zwiebelgemüse .....	369
11.1	Brände .....	327	1.11	Sonstige Gemüse .....	370
11.2	Geiste .....	330	1.12	Exotische Gemüse .....	371
11.3	Alkohol mit geschmackgebenden (aromatisierenden) Zusätzen .....	330	1.13	Keimlinge –Sprossen .....	371
11.4	Liköre .....	331	1.14	Lagerung von Gemüse .....	372
	Aufgaben .....	331	1.15	Vorgefertigte Produkte – Convenience .....	373
				Aufgaben .....	374

## ○ 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

<b>2</b>	<b>Pilze</b>	375	<b>10</b>	<b>Käse</b>	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
<b>3</b>	<b>Kartoffeln</b>	377	10.6	Aufbewahrung	415
3.1	Arten	377		Aufgaben	415
3.2	Lagerung	378	<b>11</b>	<b>Hühnerei</b>	416
3.3	Vorgefertigte Produkte – Convenience	378	11.1	Aufbau	416
	Aufgaben	378	11.2	Bedeutung für die Ernährung	416
<b>4</b>	<b>Obst</b>	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	<b>12</b>	<b>Fleisch</b>	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
<b>5</b>	<b>Getreide</b>	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	<b>13</b>	<b>Geflügel und Wildgeflügel</b>	440
<b>6</b>	<b>Süßungs- und Geliermittel</b>	392	13.1	Bedeutung für die Ernährung	440
<b>7</b>	<b>Gewürze, Küchenkräuter und würzende Zutaten</b>	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	<b>14</b>	<b>Wild</b>	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
<b>8</b>	<b>Speisefette und Speiseöle</b>	404	<b>15</b>	<b>Fisch</b>	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
				Aufgaben	458
<b>9</b>	<b>Milch und Milchprodukte</b>	409	<b>16</b>	<b>Krebstiere und Weichtiere</b>	459
9.1	Zusammensetzung und Bedeutung für die Ernährung	409	16.1	Krebstiere	459
9.2	Arten	409	16.2	Weichtiere	465
9.3	Aufbewahrung	411		Aufgaben	468
9.4	Veränderungen bei der Verarbeitung	411	<b>17</b>	<b>Kaviar</b>	469
	Aufgaben	411			

# ○ ZUBEREITUNG SPEISEN

<b>BRÜHEN</b>	470	3.4 Varianten der klassischen Zubereitung von weißen Saucen .....	512
1 Übersicht	470	4 Aufgeschlagene Saucen .....	513
2 Vorbereitungen	470	4.1 Holländische Sauce .....	513
3 Helle Grundbrühen	473	4.2 Buttersauce .....	517
3.1 Fleisch- und Knochenbrühe	474	5 Kalte Grundsauce .....	518
3.2 Kalbsbrühe	474	6 Eigenständige Saucen .....	520
3.3 Geflügelbrühe	475	6.1 Warme Saucen .....	520
3.4 Gemüsebrühe	475	6.2 Kalte Saucen .....	521
3.5 Fischbrühe	475	6.3 Würzsauen – Würzpasten – Dips .....	521
4 Braune Grundbrühen	476	7 Beurteilungsmerkmale und Anrichten von Saucen .....	523
4.1 Braune Kalbsbrühe	476	8 Buttermischungen .....	524
4.2 Wildbrühe	476	8.1 Kalte Butter .....	524
4.3 Entfetten von Fonds, Extrakten, klaren Brühen und Saucen .....	477	8.2 Heiße Butter .....	525
5 Extrakte	477	Fachbegriffe .....	526
Aufgaben	477	Aufgaben .....	526
		Projekt: Saucen im Vergleich .....	527
<b>SUPPEN</b>	478	<b>SCHLACHTFLEISCH</b> .....	528
1 Übersicht der Suppenarten	478	1 Vorbereiten .....	528
2 Klare Suppen	479	1.1 Kalb .....	528
2.1 Fleisch- und Knochenbrühe	479	1.2 Rind .....	532
2.2 Kraftbrühen	480	1.3 Schwein .....	535
2.3 Suppeneinlagen	484	1.4 Schaf .....	536
3 Gebundene Suppen	488	1.5 Durchschnittliche Rohgewichte für Fleischportionen .....	537
3.1 Legierte Suppen – Samtsuppen	489	Aufgaben .....	537
3.2 Rahmsuppen – Cremesuppen	492	2 Zubereiten .....	538
3.3 Püreesuppen	492	2.1 Garverfahren .....	538
3.4 Gebundene braune Suppen	493	2.2 Kochen von Schlachtfleisch .....	538
3.5 Gemüsesuppen	494	2.3 Dünsten von Schlachtfleisch .....	540
4 Sondergruppen	495	2.4 Braten von Schlachtfleisch .....	541
4.1 Kaltschalen	495	2.5 Grillen von Schlachtfleisch .....	548
4.2 Regionalsuppen	496	2.6 Frittieren von Schlachtfleisch .....	549
4.3 Nationalsuppen	496	2.7 Schmoren von Schlachtfleisch .....	551
5 Anrichten und Dekorieren von Suppen	497	Fachbegriffe .....	558
Fachbegriffe .....	497	Aufgaben .....	558
Aufgaben .....	497	<b>WILD</b> .....	559
6 Vorgefertigte Brühen, Suppen und Saucen – Convenienceprodukte	498	1 Vorbereiten .....	559
Projekt: Suppen aus den Regionen	499	2 Zubereiten .....	562
		2.1 Braten im Ofen .....	562
		2.2 Braten in der Pfanne .....	565
		2.3 Schmoren .....	566
		Fachbegriffe .....	567
		Aufgaben .....	567
<b>SAUCEN</b>	501	<b>GEFLÜGEL UND WILDFEGLÜGEL</b> .....	568
1 Übersicht Grundsaucen	501	1 Vorbereiten .....	568
2 Braune Saucen	501	1.1 Herrichtungstechniken .....	568
2.1 Grundlagen	501	2 Zubereiten von Hausgeflügel .....	571
2.2 Braune Grund- oder Kraftsauce	504	2.1 Durchschnittliche Garzeiten .....	571
2.3 Bratensauce (Jus)	507	2.2 Kochen von Geflügel .....	572
2.4 Wildsauce	507	2.3 Dünsten von Geflügel .....	572
3 Weiße Saucen	508	2.4 Schmoren von Geflügel .....	574
3.1 Grundlagen	508		
3.2 Weiße Grundsaucen	508		
3.3 Béchamelsauce	510		

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	<b>Zubereiten von Wildgeflügel .....</b>	<b>579</b>	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	<b>Geflügel als Menükomponente .....</b>	<b>580</b>	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
			6	Puddinge .....	630
			7	Flammeris .....	633
<b>FISCHE</b>	<b>583</b>			Aufgaben .....	634
1	<b>Vorbereiten .....</b>	<b>583</b>	8	Süße Saucen .....	635
1.1	Rundfische .....	583	9	Gelee .....	637
1.2	Plattfische .....	585	10	Fruchtsalat .....	638
1.3	Knorpelfische am Beispiel Seeteufel .....	586	11	Glasuren .....	639
2	<b>Zubereiten .....</b>	<b>586</b>	12	Speiseeis/Eisspeisen .....	640
2.1	Garziehen und Blausieden .....	587	12.1	Speiseeissorten .....	640
2.2	Dämpfen der Fische .....	587	12.2	Hygiene .....	640
2.3	Dünsten der Fische .....	588	12.3	Speiseeis aus der Eismaschine .....	641
2.4	Braten von Fisch .....	589	12.4	Eisbecher .....	642
2.5	Frittieren von Fisch .....	590	12.5	Halbgefrorenes .....	644
2.6	Backen von Fisch .....	591		Fachbegriffe .....	646
2.7	Grillen und heißräuchern von Fisch .....	591		Aufgaben .....	647
	Fachbegriffe .....	592		Projekt: Dessertbüffett .....	648
	Aufgaben .....	592			
	Projekt: Fischwoche .....	593			
<b>KREBS- UND WECHTIERE .....</b>	<b>594</b>				
1	<b>Hummer .....</b>	<b>594</b>	<b>VORSPEISEN – KALTE PLATTEN .....</b>	<b>649</b>	
1.1	Vorbereiten von rohem Hummer .....	594	1	Basiszubereitungen .....	649
1.2	Vorbereiten von gegartem Hummer .....	595	1.1	Farcen und Füllmassen .....	649
1.3	Zubereiten .....	595	1.2	Gelee .....	652
2	<b>Krebse .....</b>	<b>597</b>	2	Kalte Vorspeisen .....	654
2.1	Flusskrebse .....	597	2.1	Canapés .....	654
2.2	Seewasserkrebse .....	598	2.2	Vorspeisen-Cocktails .....	656
3	<b>Miesmuscheln .....</b>	<b>599</b>	2.3	Kombinierte Salate .....	658
4	<b>Sankt-Jakobs-Muscheln .....</b>	<b>600</b>	2.4	Vorspeisenvariationen .....	659
5	<b>Austern .....</b>	<b>601</b>	2.5	Feinkostprodukte .....	662
6	<b>Tintenfisch, Kalmar und Krake .....</b>	<b>602</b>	3	Zwischengerichte .....	665
	Fachbegriffe .....	602	4	Anrichten von Kalten Platten .....	667
	Aufgaben .....	602	4.1	Vorbereitende Arbeiten .....	667
			4.2	Gestaltung von Platten .....	669
			4.3	Gestaltung von Schauplatten .....	670
				Fachbegriffe .....	675
				Aufgaben .....	675
<b>GEBÄCKE, SÜSSSPEISEN UND SPEISEEIS .....</b>	<b>603</b>				
1	<b>Teige und Massen .....</b>	<b>603</b>	<b>BÜFETTANGEBOT .....</b>	<b>676</b>	
1.1	Teiglockerung .....	604	1	Planung .....	676
1.2	Hefeteig .....	604	1.1	Planung im Service .....	676
1.3	Blätterteig .....	606	1.2	Planung in der Küche .....	677
1.4	Mürbeteig .....	609	2	Durchführung .....	678
1.5	Grundtechniken bei Teigen und Massen .....	611	2.1	Vorbereitung des Büfetts .....	678
1.6	Biskuitmasse .....	612		Aufgaben .....	680
1.7	Brandmasse .....	613		Projekt: Kleine Gerichte .....	681
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 .....

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 Guest .....	726
2.1 Gästetypen .....	726
2.2 Das Verkaufsgespräch .....	728

## GARNITUREN UND ZUBEREITUNGSARTEN (AKA) ...

## SACHWORTVERZEICHNIS .....

## INTERNET-ADRESSEN .....

## BILDQUELLENVERZEICHNIS .....