

Impressum.....	2
Vorwort.....	3
Grussworte.....	5
1. Hinweise zu diesem Buch.....	23
Grundlagen/Gut zu wissen.....	24
Mise en place	24
Zutaten/Rezepturen	24
Arbeitsmethoden	24
Informationen	24
Arbeitsverlauf.....	24
Fachausdrücke.....	25
Rezepturen	25
Film.....	25
2. Servicearten und Serviceabläufe.....	27
Servicearten	28
■ Platten-Service	28
■ Französischer Service	29
■ Guéridon-Service.....	29
■ Teller-Service	30
■ Voiture-Service.....	30
■ Buffet-Service/Selbstbedienung.....	31
■ Internationale Bezeichnungen	32
Serviceabläufe.....	33
■ Table-d'hôte-Service.....	33
■ À-part-Service.....	33
■ À-la-carte-Service	33
■ Traiteur-/Catering-Service (Hauslieferung).....	34
■ Bankett-Service.....	34
■ Etagen-Service/Room-Service	35

3. Anrichte- und Arbeitsutensilien	37
Tranchiermesser	38
Käsemesser.....	39
Weitere Utensilien.....	40
Servierbestecke	41
Tranchierbretter	43
Anrichtegeschirr	44
Servicewagen und Voitures.....	48
4. Servicegrundregeln	53
Arbeiten am Tisch der Gäste	54
■ Gäste platzieren	54
■ Servietten auffalten.....	55
■ Begrüssung und Empfehlungen.....	55
■ Brot- und Butterservice	56
■ Eindecken von Besteck.....	56
■ Einsetzen von Tellern.....	56
■ Tragetechnik	57
■ Abräumen von Tellern	57
■ Bestecksprache.....	58
■ Einsetzen von Suppentassen	58
■ Passieren von Beilagen.....	59
■ Passieren von Pfeffer aus der Mühle.....	59
■ Präsentieren von Platten	60
■ Platten-Service	61
■ Abräumen von Brottellern.....	62
■ Reinigen von Tischen.....	62
■ Eindecken von Süßspeisenbesteck.....	63
Arbeiten am Beistelltisch.....	64
■ Aufbau eines Guéridons	64
■ Arbeiten am Guéridon mit Saucengerichten.....	65
■ Weitere Methoden.....	65
Getränkесervice.....	66

■ Wasserservice.....	66
■ Aperitifservice	66
■ Bierservice.....	68
■ Champagnerservice.....	70
■ Weisswein- und Rotweinservice.....	72
■ Kaffeeservice	80
■ Teeservice	81
■ Spirituosenservice	83
■ Ausschanktemperatur/Frappieren	83
5. Vorbereitungsarbeiten	85
Mise en place	86
■ Erstellen einer Mise en place	86
Einkleiden eines Buffettisches	87
Polieren von Besteck und Gläsern.....	90
Servietten Faltformen.....	92
■ Königsschleppen.....	93
■ Stehender Fächer	94
■ Dschunke	95
■ Krone	96
■ Gilet.....	97
■ Pfau	98
■ Schmetterling	99
■ Schleppen	100
■ Torbogen	101
■ Stiefel.....	102
■ Sichtschutz für Abfallteller	103
■ Serviette für Menagen	104
■ Bestecktasche.....	105
■ Seerose (Artischocke).....	106
Aufdecken eines Tisches.....	107
■ Das Auflegen von Tischtüchern	107
■ Reihenfolge beim Aufdecken.....	108
Richtlinien zum Aufdecken	109

■ Aufdecken	110
Grundgedecke	114
■ Einfaches Grundgedeck	114
■ À-la-carte-Grundgedeck	114
■ Betriebliche Grundgedecke	115
■ Erweiterte Gedecke	115
■ Bankett-Gedecke	115
Spezialgedecke	116
■ Gedeck für Vorspeisen mit Schaum oder viel Sauce	116
■ Gedeck für Cocktailvorspeisen	116
■ Gedeck für halbe Melone nature	116
■ Gedeck für Austern	117
■ Gedeck für Kaviar	117
■ Gedeck für kalten Hummer als Vorspeise	118
■ Gedeck für Teigwaren	118
■ Gedeck für Schnecken im Häuschen als Vorspeise	119
■ Gedeck für Schnecken im Steingutpfännchen als Vorspeise	119
■ Gedeck für Fischsuppe (Bouillabaisse) als Vorspeise	120
■ Gedeck für Eintopfgerichte (Pot-au-feu)	120
■ Gedeck für Käsefondue	121
■ Gedeck für Fleischfondue	121
■ Frühstücksgedecke	122
■ Das Frühstücksbuffet	124
■ Zimmerfrühstück	124
■ Gedecke für das erweiterte Frühstück	125
6. Zubereiten und Portionieren von kalten Gerichten	127
Grundlagen	128
■ Vorbereitungsarbeiten	128
Zubereiten von Salatsaucen	129
Zubereiten von Caesar Salad	132
■ Weitere Salatkompositionen	135
Zubereiten von Krevettencocktail	138
■ Weitere Cocktailvariationen	141

Zubereiten von Beefsteak-Tatar.....	143
▣ Weitere Tatar-Variationen	146
 7. Filetieren von Früchten	149
Grundlagen.....	150
▣ Vorbereitungsarbeiten	150
Filetieren einer Orange.....	151
Zerlegen einer Ananas.....	154
 8. Filetieren von Fischen	159
Grundlagen.....	160
▣ Vorbereitungsarbeiten	160
Portionieren von Rauchlachs.....	161
Filetieren einer Lachstranche	164
Filetieren von Forelle blau.....	166
Filetieren von gebratener Forelle	170
Filetieren von Seezunge	174
Weitere Gerichte	177
 9. Tranchieren von Fleisch und Geflügel.....	179
Grundlagen.....	180
▣ Vorbereitungsarbeiten	181
Zerlegen von Masthähnchen/Masthuhn (Poulet/Poularde)	181
Zerlegen von Ente.....	185
Tranchieren von Lammkarree.....	188
Tranchieren von doppeltem Filetsteak (Chateaubriand)	190
Tranchieren von doppeltem Zwischenrippenstück (Entrecôte double).....	192
Weitere Gerichte	194
 10. Flambieren und Zubereiten von Speisen.....	197
Grundlagen.....	198
▣ 1. Variante: Zuerst flambieren, dann die Sauce zubereiten.....	199

▫ 2. Variante: Zuerst die Sauce zubereiten, dann flambieren.	199
▫ Vorbereitungen	199
Zubereiten von Scampi an Pernod-Sauce	200
▫ Weitere Gerichte	204
Zubereiten von Spaghetti Carbonara	206
▫ Weitere Gerichte	210
Zubereiten von Filetgulasch Stroganoff	212
▫ Weitere Gerichte	216
Flambieren von Crêpes Suzette	218
▫ Weitere Gerichte	222
Flambieren von Ananas	224
▫ Weitere Gerichte	228
11. Käseservice	231
Grundlagen	232
▫ Vorbereitungsarbeiten	232
▫ Präsentation von Käse	232
▫ Die richtige Temperatur	233
Schneiden von Käse	234
▫ Kleine Käseformen	235
▫ Große Käseformen	236
Servieren von Käse	240
Getränke zu Käse	241
12. Zubereiten von Kaffeegetränken	243
Grundlagen	244
Zubereiten eines Irish Coffee	245
▫ Weitere Varianten	248
Zubereiten eines Rüdesheimer Kaffees	249
Zubereiten von Kaffee mit Siebträgermaschine	252
▫ Der Siebträger	252
▫ Der Mahlgrad	253

Espresso	254
Cappuccino	257
Der Milchschaum	258
Latte Macchiato.....	263
Filterkaffee am Tisch.....	268
Latte Art.....	269
Etching.....	272
Kaffeespezialitäten aus aller Welt	274
■ Deutschland	274
■ Schweiz.....	274
■ Österreich.....	275
■ Frankreich.....	276
■ Italien	276
■ Spanien.....	277
■ Türkei.....	277
■ Amerika	278
■ Kreationen ohne Alkohol.....	279
■ Kreationen mit Alkohol.....	279
 13. Zubereiten von Bargetränken	281
Grundlagen.....	282
■ Unterteilung nach Füllmenge.....	282
■ Weitere Unterteilungen	283
Grundbestandteile von Mischgetränken	284
■ Masseinheiten der Flüssigkeiten	285
Zubereitungsarten	286
Einige Handgriffe beim Zubereiten von Cocktails.....	289
Bargläser.....	292
Garnituren	293
■ Rezepte.....	295
 14. Fachausdrücke.....	311

A	312
B	312
C	313
D	314
E	314
F	315
G	316
H	316
J	316
K	317
L	317
M	318
N	318
O	318
P	319
R	319
S	320
T	320
V	321
W	321
Z	321
15. Rezepturen	323
Kapitel 6 «Kalte Gerichte»	324
Kapitel 10 «Flambieren»	333
Mitwirkende und besonderer Dank	345
Literatur- und Abbildungsverzeichnis	346
Buchempfehlung	347