

Inhaltsverzeichnis

| | | | |
|--|----|--|-----|
| I Küchenmanagement und Betriebsorganisation 9 | | | |
| Grundlagen der Küchenführung | 10 | 1.2 Hilfsmittel | 86 |
| 1 Hygienemaßnahmen in der Betriebsküche | 11 | 1.3 Verantwortlichkeit | 87 |
| 1.1 Gefahrenquelle – Keime | 11 | 2 Die Lagerverwaltung | 87 |
| 1.2 Personalhygiene | 12 | 3 Die Speisen- und Menüplanung | 88 |
| 1.3 Betriebshygiene – Räume und Ausstattung | 14 | 3.1 Menüreihenfolge | 88 |
| 1.4 Produkthygiene – Lebensmittel | 16 | 3.2 Grundsätze der Menüerstellung | 90 |
| 1.5 Lebensmittelhygieneverordnung nach HACCP | 18 | 4 Portionsgrößen, Maße und Gewichte | 94 |
| 1.6 Abfallbewirtschaftung | 20 | 4.1 Maße und Gewichte | 94 |
| 1.7 Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein im Betrieb | 21 | 4.2 Einkaufs- und Portionsgewicht | 97 |
| 2 Sicherheit, Unfallschutz und Erste Hilfe | 21 | 5 Kalkulation des Verkaufspreises | 101 |
| 2.1 Unfallverhütung | 21 | 6 Computerunterstützte Küchenverwaltung | 103 |
| 2.2 Arbeitnehmerschutz | 23 | | |
| 2.3 Brandschutz | 23 | Lebensmittelverarbeitung | 107 |
| 2.4 Erste Hilfe | 25 | 1 Saisonkalender für heimisches Gemüse und Obst | 108 |
| Arbeitsorganisation | 28 | 2 Vorbereiten von Lebensmitteln | 110 |
| 1 Aufbauorganisation | 29 | 2.1 Allgemeine Vorbereitungsarbeiten | 110 |
| 1.1 Küchenbrigaden | 29 | 2.2 Schneidetechniken | 111 |
| 1.2 Berufsprofil Koch/Köchin | 32 | 2.3 Gemüse von A bis Z – die Vorbereitung | 114 |
| 2 Ablauforganisation | 34 | 2.4 Samen, Keime und Sprossen | 121 |
| 2.1 Ergonomie | 34 | 2.5 Obst von A bis Z – die Vorbereitung | 123 |
| 2.2 Planungsinstrumente | 38 | 2.6 Fisch – die Vorbereitung | 128 |
| Küchentechnologie | 45 | 2.7 Krebse und andere Krustentiere – die Vorbereitung | 131 |
| 1 Einrichtung der Betriebsküche | 46 | 2.8 Weichtiere – die Vorbereitung | 132 |
| 1.1 Außer-Haus-Verpflegung | 46 | 2.9 Geflügel und Wildgeflügel – die Vorbereitung | 134 |
| 1.2 Küchenarten | 47 | 2.10 Aufteilung von Schlachtfleisch | 136 |
| 1.3 Gestaltung und Planung einer Küche | 48 | 2.11 Rind – Grob- und Feinaufteilung | 136 |
| 1.4 Lager- und Nebenräume | 52 | 2.12 Kalb – Grob- und Feinaufteilung | 142 |
| 2 Inventar | 55 | 2.13 Schwein – Grob- und Feinaufteilung | 144 |
| 2.1 Materialien des Kücheninventars | 55 | 2.14 Lamm – Grob- und Feinaufteilung | 146 |
| 2.2 Gastronorm (GN) | 58 | 2.15 Wild – Aufteilung und Vorbereitung | 148 |
| 2.3 Küchengeschirr | 59 | 2.16 Innereien | 148 |
| 2.4 Messer und weitere Küchenwerkzeuge | 62 | 2.17 Bridieren, Spicken, Marinieren | 150 |
| 2.5 Kühlgeräte | 66 | 3 Garmethoden | 153 |
| 2.6 Gefriergeräte | 67 | 3.1 Übersicht über die Garmethoden | 153 |
| 2.7 Geschirrspüler | 68 | 3.2 Klassische Garmethoden | 153 |
| 2.8 Gargeräte | 68 | 3.3 Schonende Garmethoden | 161 |
| 2.9 Küchenmaschinen und Küchengeräte | 75 | 3.4 Garmethoden im Spezialgeschirr | 162 |
| 2.10 Abwaschstation | 80 | 3.5 Vollendende Garmethoden | 163 |
| 2.11 Ausgabestelle und Ausgabegeräte | 80 | 3.6 Kombinierte Garmethoden | 165 |
| 2.12 Ausgabesysteme | 81 | 4 Garstufen | 166 |
| Wirtschaftliches Küchenmanagement | 85 | 5 Warmhalten und Regenerieren von Speisen | 167 |
| 1 Der wirtschaftliche Einkauf | 86 | 5.1 Warmhalten und Regenerieren in der Küche | 167 |
| 1.1 Voraussetzungen | 86 | 5.2 Warmhalten beim Speisentransport | 168 |
| | | 6 Anrichten und Garnieren von Speisen | 169 |
| | | 6.1 Anrichten von Speisen | 169 |
| | | 6.2 Garnieren von Speisen | 171 |

| | | | | | |
|-----------------------------------|---|------------|-----------|---|-----|
| 7 | Konservieren von Lebensmitteln | 179 | 11 | Faschiertes | 263 |
| 7.1 | Tiefkühlen | 180 | 12 | Haus- und Wildgeflügel | 266 |
| 7.2 | Einkochen oder Einmachen (Einwecken, Einre xen) | 181 | 13 | Lammfleisch | 272 |
| 7.3 | Kandieren | 183 | 14 | Wild | 273 |
| 7.4 | Marinieren in Essig, Öl oder Alkohol (Einlegen) | 183 | 15 | Gemüse | 275 |
| 7.5 | Trocknen und Dörren von Obst, Gemüse und Kräutern | 183 | 15.1 | Gemüse als eigenständige Gerichte | 275 |
| 7.6 | Säuern von Gemüse | 183 | 15.2 | Gemüse als Beilage | 278 |
| 7.7 | Vakuumverpacken | 184 | 16 | Hülsenfrüchte | 280 |
| 8 | Convenienceprodukte | 184 | 17 | Pilze | 283 |
| II Rezepte | | 187 | 18 | Kartoffeln | 284 |
| | | | 18.1 | Beilagenkartoffeln | 285 |
| | | | 18.2 | Duchessemasse | 288 |
| Basisrezepte für die Küche | | 188 | 19 | Knödel | 290 |
| 1 | Nationale Küchen | 189 | 20 | Teigwaren | 293 |
| 1.1 | Ursprung und Charakteristika | 189 | 21 | Nockerl und Spätzle | 294 |
| 1.2 | Trends und Innovationen | 189 | 22 | Getreide | 296 |
| 2 | Klassische Hilfsmittel | 191 | 23 | Verarbeitungshinweise – Teige und Massen | 303 |
| 2.1 | Geschmacksgeber | 191 | 23.1 | Übersicht über die Zutaten | 303 |
| 2.2 | Basisfüllungen | 192 | 23.2 | Allgemeine Hinweise | 303 |
| 2.3 | Klassische Bindemittel | 194 | 24 | Teige | 307 |
| 2.4 | Buttermischungen | 196 | 24.1 | Palatschinkenteig | 307 |
| 3 | Kalte Küche | 197 | 24.2 | Omeletten- bzw. Schmarrenteig | 309 |
| 3.1 | Fingerfood | 197 | 24.3 | Backteige | 310 |
| 3.2 | Salate | 199 | 24.4 | Brandteig/Brandmasse | 310 |
| 3.3 | Vorspeisencocktails | 204 | 24.5 | Nudelteig | 313 |
| 3.4 | Kalte Vorspeisen | 205 | 24.6 | Strudelteig | 314 |
| 3.5 | Sulzen, Parfaits, Terrinen, Pasteten, Galantinen | 209 | 24.7 | Topfenmürbteig | 316 |
| 4 | Eier und Eiergerichte | 211 | 24.8 | Mürbteige | 318 |
| 5 | Fonds und Suppen | 213 | 24.9 | Lebkuchenteig | 322 |
| 5.1 | Fonds | 214 | 24.10 | Kartoffelteig | 322 |
| 5.2 | Klare Suppen | 216 | 24.11 | Topfenteig | 324 |
| 5.3 | Gebundene Suppen | 218 | 24.12 | Germteige | 324 |
| 5.4 | Spezialsuppen | 223 | 24.13 | Blätterteig, Butterteig | 331 |
| 5.5 | Kalte Suppen und Kaltschalen | 225 | 24.14 | Plunderteig | 334 |
| 5.6 | Suppeneinlagen | 227 | 25 | Massen | 336 |
| 6 | Saucen | 231 | 25.1 | Biskuitmassen | 336 |
| 6.1 | Weisse Saucen | 231 | 25.2 | Sandmassen | 338 |
| 6.2 | Braune Saucen | 233 | 25.3 | Leichte Sandmasse oder Wiener Masse | 340 |
| 6.3 | À-la-minute-Saucen | 234 | 25.4 | Rührmasse mit Backpulver | 340 |
| 6.4 | Warme Buttersaucen | 234 | 25.5 | Spezialmassen | 341 |
| 6.5 | Spezielle warme und kalte Saucen für warme Speisen | 236 | 26 | Füllcremen | 343 |
| 6.6 | Kalte Saucen | 239 | 26.1 | Oberscremen | 343 |
| 6.7 | Spezielle kalte Saucen | 240 | 26.2 | Schokoladecremen | 344 |
| 7 | Fische und Meeresfrüchte | 242 | 26.3 | Vanillecremen | 345 |
| 8 | Rindfleisch | 248 | 26.4 | Buttercremen | 345 |
| 9 | Kalbfleisch | 254 | 27 | Füllungen | 346 |
| 10 | Schweinefleisch | 259 | 27.1 | Apfelfüllungen | 346 |
| | | | 27.2 | Mohnfüllung | 347 |
| | | | 27.3 | Nussfüllungen | 347 |

| | | | |
|---|-----|--|-----|
| 27.4 Topfenfüllungen | 348 | 32 Aufläufe, Soufflés, Koche und warme Puddings | 359 |
| 27.5 Punschfüllung | 348 | 32.1 Aufläufe | 359 |
| 28 Glasuren | 349 | 32.2 Soufflés | 360 |
| 28.1 Glasuren aus Puder- oder Staubzucker | 349 | 32.3 Aufläufe auf Wiener Art, Koche | 361 |
| 28.2 Zuckerkochen | 350 | 32.4 Warme Puddings, Dunstkoche | 362 |
| 28.3 Glasuren aus gekochtem Zucker | 350 | 33 Süße Saucen | 363 |
| 28.4 Schokoladefettglasur | 351 | 33.1 Cremesaucen | 363 |
| 28.5 Schokoladeobersglasur | 351 | 33.2 Schaumsaucen, Sabayons | 365 |
| 28.6 Überzugsmassen | 351 | 33.3 Fruchtsaucen, Fruchtpürees | 365 |
| 29 Torten | 352 | 33.4 Garnierungsvorschläge für Saucen | 366 |
| 29.1 Buttercreme- und Vanillecremetorten | 352 | 34 Halbgefrorenes, Parfait | 366 |
| 29.2 Oberstorten | 353 | 35 Eisgetränke | 367 |
| 29.3 Torten mit Marmelade | 354 | 35.1 Sorbets | 367 |
| 29.4 Fruchtgeleetorte | 355 | 35.2 Granités | 368 |
| 30 Schnitten | 355 | 35.3 Spoons | 368 |
| 30.1 Schnitten mit Marmelade | 355 | | |
| 30.2 Oberschnitten | 356 | Küchenfachausdrücke | 369 |
| 30.3 Obstschnitten | 356 | | |
| 31 Dessertcremen | 357 | Stichwortverzeichnis | 374 |
| 31.1 Cremen zum Stürzen (Sturzcremen) | 357 | | |
| 31.2 Cremen im Glas (Gläsercremen) | 358 | Rezeptverzeichnis | 382 |
| 31.3 Kalte Puddings | 358 | Literaturverzeichnis | 387 |
| 31.4 Mousses | 358 | Bildnachweis | 388 |