

Inhaltsverzeichnis

I Küchenmanagement und Betriebsorganisation 9

Grundlagen der Küchenführung 10

1 Hygienemaßnahmen in der Betriebsküche	11
1.1 Gefahrenquelle – Keime	11
1.2 Personalhygiene	12
1.3 Betriebshygiene – Räume und Ausstattung	14
1.4 Produkthygiene – Lebensmittel	16
1.5 Lebensmittelhygieneverordnung nach HACCP	18
1.6 Abfallbewirtschaftung	20
1.7 Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein im Betrieb	21
2 Sicherheit, Unfallschutz und Erste Hilfe	21
2.1 Unfallverhütung	21
2.2 Arbeitnehmerschutz	23
2.3 Brandschutz	23
2.4 Erste Hilfe	25

Arbeitsorganisation 28

1 Aufbauorganisation	29
1.1 Küchenbrigaden	29
1.2 Berufsprofil Koch/Köchin	32
2 Ablauforganisation	34
2.1 Ergonomie	34
2.2 Planungsinstrumente	38

Küchentechnologie 45

1 Einrichtung der Betriebsküche	46
1.1 Außer-Haus-Verpflegung	46
1.2 Küchenarten	47
1.3 Gestaltung und Planung einer Küche	48
1.4 Lager- und Nebenräume	52
2 Inventar	55
2.1 Materialien des Kücheninventars	55
2.2 Gastronorm (GN)	58
2.3 Küchengeschirr	59
2.4 Messer und weitere Küchenwerkzeuge	62
2.5 Kühlgeräte	66
2.6 Gefriergeräte	67
2.7 Geschirrspüler	68
2.8 Gargeräte	68
2.9 Küchenmaschinen und Küchengeräte	75
2.10 Abwaschstation	80
2.11 Ausgabestelle und Ausgabegeräte	80
2.12 Ausgabesysteme	81

Wirtschaftliches Küchenmanagement 85

1 Der wirtschaftliche Einkauf	86
1.1 Voraussetzungen	86

1.2 Hilfsmittel	86
1.3 Verantwortlichkeit	87
2 Die Lagerverwaltung	87
3 Die Speisen- und Menüplanung	88
3.1 Menüreihenfolge	88
3.2 Grundsätze der Menüerstellung	90
4 Portionsgrößen, Maße und Gewichte	94
4.1 Maße und Gewichte	94
4.2 Einkaufs- und Portionsgewicht	97
5 Kalkulation des Verkaufspreises	101
6 Computerunterstützte Küchenverwaltung	103
Lebensmittelverarbeitung	107
1 Saisonkalender für heimisches Gemüse und Obst	108
2 Vorbereiten von Lebensmitteln	110
2.1 Allgemeine Vorbereitungsarbeiten	110
2.2 Schneidetechniken	111
2.3 Gemüse von A bis Z – die Vorbereitung	114
2.4 Samen, Keime und Sprossen	121
2.5 Obst von A bis Z – die Vorbereitung	123
2.6 Fisch – die Vorbereitung	128
2.7 Krebse und andere Krustentiere – die Vorbereitung	131
2.8 Weichtiere – die Vorbereitung	132
2.9 Geflügel und Wildgeflügel – die Vorbereitung	134
2.10 Aufteilung von Schlachtfleisch	136
2.11 Rind – Grob- und Feinaufteilung	136
2.12 Kalb – Grob- und Feinaufteilung	142
2.13 Schwein – Grob- und Feinaufteilung	144
2.14 Lamm – Grob- und Feinaufteilung	146
2.15 Wild – Aufteilung und Vorbereitung	148
2.16 Innereien	148
2.17 Bridieren, Spicken, Marinieren	150
3 Garmethoden	153
3.1 Übersicht über die Garmethoden	153
3.2 Klassische Garmethoden	153
3.3 Schonende Garmethoden	161
3.4 Garmethoden im Spezialgeschirr	162
3.5 Vollendende Garmethoden	163
3.6 Kombinierte Garmethoden	165
4 Garstufen	166
5 Warmhalten und Regenerieren von Speisen	167
5.1 Warmhalten und Regenerieren in der Küche	167
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, Einrexen)	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
Basisrezepte für die Küche		188	18.1	Beilagenkartoffeln	285
1	Nationale Küchen	189	18.2	Duchessemasse	288
1.1	Ursprung und Charakteristika	189	19	Knödel	290
1.2	Trends und Innovationen	189	20	Teigwaren	293
2	Klassische Hilfsmittel	191	21	Nockerl und Spätzle	294
2.1	Geschmacksgeber	191	22	Getreide	296
2.2	Basisfüllungen	192	23	Verarbeitungshinweise – Teige und Massen	303
2.3	Klassische Bindemittel	194	23.1	Übersicht über die Zutaten	303
2.4	Buttermischungen	196	23.2	Allgemeine Hinweise	303
3	Kalte Küche	197	24	Teige	307
3.1	Fingerfood	197	24.1	Palatschinkenteig	307
3.2	Salate	199	24.2	Omeletten- bzw. Schmarrenteig	309
3.3	Vorspeisencocktails	204	24.3	Backteige	310
3.4	Kalte Vorspeisen	205	24.4	Brandteig/Brandmasse	310
3.5	Sulzen, Parfaits, Terrinen, Pasteten, Galantinen	209	24.5	Nudelteig	313
4	Eier und Eiergerichte	211	24.6	Strudelteig	314
5	Fonds und Suppen	213	24.7	Topfenmürbteig	316
5.1	Fonds	214	24.8	Mürbteige	318
5.2	Klare Suppen	216	24.9	Lebkuchenteig	322
5.3	Gebundene Suppen	218	24.10	Kartoffelteig	322
5.4	Spezialsuppen	223	24.11	Topfenteig	324
5.5	Kalte Suppen und Kaltschalen	225	24.12	Germteige	324
5.6	Suppeneinlagen	227	24.13	Blätterteig, Buttermteig	331
6	Saucen	231	24.14	Plunderteig	334
6.1	Weißer Saucen	231	25	Massen	336
6.2	Braune Saucen	233	25.1	Biskuitmassen	336
6.3	À-la-minute-Saucen	234	25.2	Sandmassen	338
6.4	Warme Buttersaucen	234	25.3	Leichte Sandmasse oder Wiener Masse	340
6.5	Spezielle warme und kalte Saucen für warme Speisen	236	25.4	Rührmasse mit Backpulver	340
6.6	Kalte Saucen	239	25.5	Spezialmassen	341
6.7	Spezielle kalte Saucen	240	26	Füllcremen	343
7	Fische und Meeresfrüchte	242	26.1	Oberscremen	343
8	Rindfleisch	248	26.2	Schokoladecremes	344
9	Kalbfleisch	254	26.3	Vanillecremen	345
10	Schweinefleisch	259	26.4	Buttercremen	345
			27	Füllungen	346
			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, Fruchtputees	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	Obersschnitten	356		Küchenfachausdrücke	369
30.3	Obstschnitten	356		Stichwortverzeichnis	374
31	Dessertcremen	357		Rezeptverzeichnis	382
31.1	Cremen zum Stürzen (Sturzcremen)	357		Literaturverzeichnis	387
31.2	Cremen im Glas (Gläsercremen)	358		Bildnachweis	388
31.3	Kalte Puddings	358			
31.4	Mousses	358			