

<b>1</b>	<b>Einleitung und Allgemeines zur praktischen Prüfung .....</b>	<b>7</b>
<b>2</b>	<b>Vorbereitung auf die praktische Prüfung, psychisch und physisch .....</b>	<b>9</b>
2.1	Mise en place .....	9
2.2	Equipment .....	9
2.3	Checkliste Equipment zu Warenkorb 1, Menü 1 .....	10
2.4	Checkliste Equipment zu Warenkorb 2, Menü 1 .....	11
2.5	Checkliste Equipment zu Warenkorb 3, Menü 1 .....	12
<b>3</b>	<b>Klassische Menüregeln und die Menükarte .....</b>	<b>13</b>
3.1	Klassische Menüregeln .....	13
3.2	Die Menükarte .....	15
<b>4</b>	<b>Arbeiten mit dem Warenkorb .....</b>	<b>17</b>
4.1	Warenkorb 1 .....	17
4.1.1	Vom Warenkorb 1 zum Menü 1 .....	19
4.1.2	Vom Warenkorb 1 zum Menü 2 .....	32
4.2	Warenkorb 2 .....	40
4.2.1	Vom Warenkorb 2 zum Menü 1 .....	41
4.2.2	Vom Warenkorb 2 zum Menü 2 .....	52
4.3	Warenkorb 3 .....	59
4.3.1	Vom Warenkorb 3 zum Menü 1 .....	60
4.3.2	Vom Warenkorb 3 zum Menü 2 .....	71
4.4	Warenkorb 4 – vom Warenkorb 4 zum Menü .....	73
4.5	Warenkorb 5 – vom Warenkorb 5 zum Menü .....	83
4.6	Warenkörbe mit Menüfindung .....	89
4.6.1	Warenkorb 6 mit Menüvorschlägen .....	89
4.6.2	Warenkorb 7 mit Menüvorschlägen .....	91
4.6.3	Warenkorb 8 mit Menüvorschlägen .....	93
4.7	Musterwarenkörbe .....	95
<b>5</b>	<b>Grundrezepturen .....</b>	<b>101</b>
5.1	Klare Brühen .....	101
5.2	Kraftbrühen .....	105
5.3	Saucen .....	106
5.4	Rahm- und Samtsuppen .....	110
5.5	Suppeneinlagen .....	111
5.6	Dips und Dressing, Butter .....	114
5.7	Beilagen .....	118
5.8	Gemüse .....	121
5.9	Desserts .....	125

## Inhaltsverzeichnis

<b>6</b>	<b>Mögliche Gerichte für die Prüfung .....</b>	<b>137</b>
6.1	Vorspeisen .....	137
6.2	Hauptgänge .....	149
6.2.1	Vom Kalb .....	149
6.2.2	Vom Lamm .....	153
6.2.3	Von Geflügel .....	156
6.2.4	Vom Rind .....	167
6.2.5	Vom Schwein .....	175
6.2.6	Vom Fisch .....	179
6.3	Desserts .....	182
6.3.1	Dessertkomponenten .....	184
<b>7</b>	<b>Schnelle Hingucker .....</b>	<b>191</b>
<b>8</b>	<b>Tipps und Tricks .....</b>	<b>209</b>
<b>9</b>	<b>Das Gespräch .....</b>	<b>211</b>
<b>10</b>	<b>Fachliche Bewertung durch die Prüfungskommission .....</b>	<b>215</b>
<b>11</b>	<b>Anhang: Rezepturverzeichnis .....</b>	<b>221</b>