

1	Einleitung und Allgemeines zur praktischen Prüfung	7
2	Vorbereitung auf die praktische Prüfung, psychisch und physisch	9
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
3	Klassische Menüregeln und die Menükarte	13
3.1	Klassische Menüregeln	13
3.2	Die Menükarte	15
4	Arbeiten mit dem Warenkorb	17
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
5	Grundrezepturen	101
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

6	Mögliche Gerichte für die Prüfung	137
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
7	Schnelle Hingucker	191
8	Tipps und Tricks	209
9	Das Gespräch	211
10	Fachliche Bewertung durch die Prüfungskommission	215
11	Anhang: Rezepturverzeichnis	221