

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	3	1	Unfallverhütung	43
Inhaltsverzeichnis	5	1.1	Fußboden	43
		1.2	Tragen und Heben von Lasten	43
		1.3	Messer, schneidende Maschinen	44
		1.4	Maschinen	44
		1.5	Elektrische Anlagen	45
		1.6	Feuerschutz	46
		1.7	Sicherheitszeichen	46
			Fachbegriffe	47
○ EINFÜHRUNG				
EINFÜHRUNG IN DIE BERUFE	13	2	Erste Hilfe	48
1 Geschichtliche Entwicklung des Gastgewerbes	13	2.1	Schnitt- und Stichwunden	48
1.1 Gastfreundschaft	13	2.2	Ohnmacht und Bewusstlosigkeit	48
1.2 Gastgewerbe	13	2.3	Verbrennungen und Verbrühungen	49
1.3 Gastgewerbliche Betriebe heute	14	2.4	Nasenbluten	49
2 Ausbildung	15	2.5	Fremdkörper im Auge	50
2.1 Ausbildungsordnung	15	2.6	Unfälle mit elektrischem Strom	50
2.2 Ausbildungsberufe des Gastgewerbes Ubersicht	16		Aufgaben	50
3 Personal im Gastgewerbe	17			
HYGIENE	19			
1 Mikroben	19	1	ARBEITSPLANUNG	51
1.1 Vorkommen	19	1.1	Informationen beschaffen	51
1.2 Arten und Vermehrungsformen	19	1.2	und auswerten	51
1.3 Lebensbedingungen der Mikroben	20	1.3	Fachbuch	51
1.4 Lebensäußerungen der Mikroben	22	1.4	Fachzeitschriften/Fachzeitungen	52
2 Lebensmittelinfektionen – Lebensmittel- vergiftungen	23	1.5	Internet	52
2.1 Salmonellen	23	1.6	Prospekte	52
2.2 Eitererreger (Staphylokokken)	24	2	Planen	52
2.3 Bodenbakterien (Botulismus-Bakterien)	25	2.1	Checklisten/Pruflisten	52
2.4 Faulniserreger	25	2.2	Ablauf/Zeitleiste	53
2.5 Schimmel	25	2.3	Tabellen	54
3 Schädlingsbekämpfung	26	2.4	Rezepte	55
4 Reinigung und Desinfektion	27	2.5	Arbeitsabläufe schematisch beschreiben	57
4.1 Reinigen in Lebensmittelbetrieben	27		Aufgaben	58
4.2 Desinfizieren in Lebensmittelbetrieben	28			
4.3 Ablauf einer gründlichen Reinigung	29			
Aufgaben ..	29			
UMWELT- UND VERBRAUCHERSCHUTZ	30			
1 Umweltschutz	30	1	ERNÄHRUNG	59
2 Verbraucherschutz	32	2	Einführung	59
2.1 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)	32	2.1	Kohlenhydrate	60
2.2 Kennzeichnung von Lebensmitteln	33	2.2	Aufbau – Arten	60
2.3 Verordnung über Lebensmittelhygiene (Basishygiene)	36	2.3	Küchentechnische Eigenschaften	61
2.4 Lebensmittelüberwachung	42	3	Bedeutung für den menschlichen Körper	63
Fachbegriffe	42	3.1	Aufgaben	63
Aufgaben.	42	3.2	Fette	64
		3.3	Aufbau – Arten	64
			Küchentechnische Eigenschaften	66
			Bedeutung für den menschlichen Körper	68
			Aufgaben	69
		4	Eiweiß (Protein)	70
		4.1	Aufbau – Arten	70
		4.2	Küchentechnische Eigenschaften	71
		4.3	Bedeutung für den menschlichen Körper	75
			Aufgaben	76
		5	Vitamine	77
		5.1	Bedeutung für den menschlichen Körper	77
○ KÜCHE				
ARBEITSSICHERHEIT	43			

/

5 2	Aufgaben und Vorkommen	78	2 2	Erweiterungen	115	
5 3	Erhaltung bei der Vor- und Zubereitung	78	2 3	Pflege der Messer	119	
	Aufgaben	79	2 4	Unfallverhutung	120	
6	Mineralstoffe	80	3	Kochgeschirr	121	
6.1	Bedeutung für den menschlichen Körper	80	3 1	Werkstoffe für Geschirr	121	
6 2	Aufgaben und Vorkommen	80	3 2	Geschirrarten	122	
6 3	Erhaltung bei der Vor- und Zubereitung	80	4	Maschinen und Geräte	124	
7	Begleitstoffe	81	4 1	Fleischwolf	124	
	Aufgaben	81	4 2	Kutter	124	
8	Wasser	82	4 3	Fritteuse	125	
8 1	Wasserhärte	82	4 4	Druckfritteuse	127	
8 2	Kuchentechnische Eigenschaften	82	4 5	Brotchentoaster (Buntoaster)	127	
8 3	Bedeutung für den menschlichen Körper	83	4 6	Kippbratpfanne	128	
	Aufgaben	83	4 7	Kochkessel	129	
9	Enzyme	84	4 8	Grill	129	
9.1	Wirkungsweise	84	4 9	Mikrowellengerät	130	
9 2	Bedingungen der Enzymtätigkeit und deren Steuerung	85	4 10	Umluftgerät	131	
10	Verdauung und Stoffwechsel	86	4 11	Herd mit Backrohr	132	
11	Vollwertige Ernährung	88	4 12	Durchlaufofen	132	
11 1	Energiebedarf	88	4 13	Induktionstechnik	132	
11 2	Nahrungsauswahl	89	4 14	Garen unter Dampfdruck	133	
11 3	Verteilung der täglichen Nahrungsaufnahme	92	4 15	Heißluftdampfer/Kombidampfer	134	
	Aufgaben	92	Aufgaben.	135	
12	Alternative Ernährungsformen	93	GRUNDTECHNIKEN DER KÜCHE			136
12 1	Vegetarische Kost – Pflanzliche Kost	93	1	Vorbereitende Arbeiten	136	
12 2	Vollwerternahrung und vollwertige Ernährung	93	1 1	Einführung	136	
13	Kostformen	94	1 2	Waschen	136	
13 1	Vollkost	94	1 3	Wässern	136	
13 2	Leichte Vollkost	94	1 4	Schälen	137	
13 3	Natriumarme Kost	95	2	Bearbeiten von Lebensmitteln	138	
13.4	Eiweißarme Kost	95	2 1	Schneiden	138	
13 5	Diabetikerkost	95	2 2	Schnittformen	139	
13 6	Reduktionskost	96	2 3	Blanchieren	139	
13 7	Begriffserklärungen	97	GAREN VON SPEISEN			140
	Aufgaben	97	1	Grundlagen	140	
14	Berechnungen zur Ernährung	98	2	Garen mittels feuchter Wärme	141	
14 1	Berechnung des Nahrstoffgehalts von Speisen	99	2 1	Kochen	141	
14 2	Berechnung des Energiegehaltes von Speisen	100	2 2	Garziehen	142	
15	Qualität von Lebensmitteln	101	2 3	Dampfen	142	
16	Haltbarmachungsverfahren	102	2 4	Dunsten	142	
16.1	Lebensmittelverderb	103	2 5	Druckgaren	143	
16 2	Werterhaltung	103	2 6	Gratinieren oder Überbacken	143	
	Aufgaben	107	3	Garen mittels trockener Wärme	144	
			3 1	Braten	144	
			3 2	Grillen	146	
			3 3	Frittieren	146	
			3 4	Schmoren	147	
			3 5	Backen	147	
			3 6	Mikrowellen	147	
			3 7	Zusammenfassende Übersicht – Garverfahren	148	
ARBEITSGESTALTUNG	108					
1	Küchenorganisation	108	4	Zubereitungsreihen	148	
1 1	Individualgastronomie	108	4 1	Zubereitungsreihe Hackfleisch	148	
1.2	Systemgastronomie	109	4.2	Zubereitungsreihe Geflügel	150	
1 3	Vorgefertigte Produkte	110	4 3	Zubereitungsreihe Gemüse	152	
	Aufgaben	114	Aufgaben	153	
	Projekt: Vorgefertigte Produkte	114				
2	Arbeitsmittel	115				
2 1	Grundausrüstung	115				

○ SERVICE

5	Erstellen von Garprogrammen	154	GRUNDKENNTNISSE IM SERVICE	216
	Aufgaben	154		
6	Speisenproduktionssysteme	155		
ANRICHEN UND EMPFEHLEN VON SPEISEN		156	1 Mitarbeiter im Service	216
1	Anrichten von Speisen	156	1.1 Umgangsformen	216
	Fachbegriffe	156	1.2 Personliche Hygiene	216
2	Beschreiben und Bewerten von Speisen	157	1.3 Arbeitskleidung	217
	Aufgaben	161	1.4 Personliche Ausrüstung	217
BERECHNUNGEN ZUR SPEISENPRODUKTION		162	2 Einrichtung und Geräte	218
1	Umrechnung von Rezepten	162	2.1 Einzeltische und Festtafeln	218
	Fachbegriffe	162	2.2 Tischwäsche	219
2	Warenanforderung	163	2.3 Bestecke	224
3	Kostenberechnung bei Rezepten	164	2.4 Glaser	229
4	Mengenberechnung bei Verlusten	165	2.5 Porzellangeschirr	231
5	Kostenberechnung bei Verlusten	166	2.6 Sonstige Tisch- und Tafelgeräte	234
ZUBEREITUNG EINFACHER SPEISEN		167	2.7 Tisch- und Tafeldekoration	235
1	Speisen von Gemüse	167	3 Aufgaben	236
1.1	Schnittarten bei Gemüse	168	3 Restaurant	237
1.2	Vor- und Zubereitung	170	3.1 Überblick über die Vorbereitungsarbeiten	237
1.3	Besonderheiten bei vorgefertigten Gemusen	181	3.2 Herrichten von Servicetischen	238
	Aufgaben	181	3.3 Herrichten von Tischen und Tafeln	239
2	Pilze	182	3.4 Gedecke	247
2.1	Vorbereiten	182	3.5 Festliche Tafel – Bankett-Tafel	250
2.2	Zubereiten	182	3.6 Arten und Methoden des Service	
	Aufgaben	184	in der Gastronomie	251
3	Salate	185	3.7 Grundlegende Richtlinien	252
3.1	Salatsaucen – Dressings	185	3.8 Richtlinien und Regeln zum Tellerservice	253
3.2	Salate aus rohen Gemusen/Rohkost	187	3.9 Plattenservice	256
3.3	Salate aus gegartem Gemüse	189	3.10 Zusammenfassung der Servierregeln	260
3.4	Anrichten von Salaten	190	Aufgaben	260
3.5	Kartoffelsalate	191	4 Quick-Service-Restaurant	261
3.6	Salatbüfett	192	4.1 Herrichten der Kassentheke	261
	Aufgaben	192	4.2 Vorbereitungsarbeiten in der Lobby	262
4	Beilagen	193	4.3 Vorbereitungsarbeiten außerhalb	
4.1	Kartoffeln	193	des Restaurants	262
4.2	Kloße	202	4.4 Servierformen	262
4.3	Teigwaren	206	4.5 Besondere Serviceformen	
4.4	Reis	209	in der Systemgastronomie	264
	Aufgaben	210	4.6 Zusammenfassung der Servierregeln	265
5	Eierspeisen	211	Fachbegriffe	265
5.1	Gekochte Eier	211		
5.2	Pochierte Eier	212	5 Frühstück	266
5.3	Spiegeleier	212	5.1 Arten des Frühstucks	266
5.4	Ruhreier	213	5.2 Bereitstellen von Frühstücksspeisen	267
5.5	Omelett	213	5.3 Herrichten von Frühstückssplatten	268
5.6	Frittierte Eier	214	Frühstücksservice	269
5.7	Ei im Napfchen	214	Aufgaben	275
5.8	Pfannkuchen – Eierkuchen	215	Projekt: Attraktives Frühstücksbüfett	276
	Aufgaben	215	Projekt: Sonntagsbrunch für die ganze Familie ..	277
GETRÄNKE UND GETRÄNKESERVICE		278		
			1 Wässer	278
			1.1 Trinkwasser	278
			1.2 Naturliches Mineralwasser	278

2	Säfte und Erfrischungsgetränke	280	12	Getränkebüffet	332
2 1	Fruchtsäfte	280	12 1	Getränkeangebot	332
2 2	Smoothies	280	12 2	Serviertemperaturen	335
2 3	Gemusesäfte/Gemusenektar	280	12 3	Bereitstellen von Getränken	335
2 4	Fruchtnektare und Sußmoste	281	12 4	Getränkeschrankanlagen	336
2 5	Fruchtsaftgetränke	281	12.5	Getränkeshire aus Schankgefäßen	338
2 6	Fruchtsaftschorlen	281	12 6	Buffetkontrollen	339
2 7	Limonaden	281	Aufgaben.	342
2 8	Near Water/Aqua Plus	282			
2 9	Diatetische Erfrischungsgetränke	282			
2.10	Fruchtsaftgehalt von Getränken	282			
2 11	Mineralstoffgetränke	282			
	Fachbegriffe	282			
3	Alkoholfreie Mischgetränke	283		MAGAZIN	
4	Milch und Milchgetränke	284	1	Warenbeschaffung	343
	Aufgaben	285	2	Wareneingang	346
5	Aufgussgetränke	286	3	Warenlagerung	347
5 1	Kaffee	286	3 1	Grundsätze der Lagerhaltung	347
5 2	Tee	289	3 2	Lagerraume	348
5 3	Kakao und Schokolade	292	4	Warenausgabe	350
5 4	Servieren von Aufgussgetränken	293	5	Lagerkennzahlen	351
	Aufgaben	294	Aufgaben.	352
6	Alkoholische Gärung	295	6	Büroorganisation	353
7	Bier	296	6 1	Schriftliche Arbeiten	353
7 1	Herstellung	296	6 2	Ablage- und Ordnungssysteme	353
7 2	Biergattungen, Bierarten, Biersorten	298	7	Datenverarbeitung	354
7 3	Biermischgetränke	300	7 1	Geräte (Hardware)	354
7 4	Ausschenken von Bier	300	7.2	Software	354
	Aufgaben	301	7.3	Datensicherung und Datenschutz	355
8	Wein	302		Projekt: Arbeiten im Magazin	356
8 1	Rebsorten	303		Projekt: Zwischenprüfung	357
8 2	Gebietseinteilung für Weine	304			
8 3	Weinbereitung	306			
8 4	Guteklassen für Wein	307			
8 5	Weinlagerung	309			
8.6	Weine europäischer Länder	310		LEBENSMITTEL	
	Französische Fachbegriffe	312		LEBENSMITTEL	359
	Italienische Fachbegriffe	313	1	Gemüse	359
	Spanische Fachbegriffe	314	1.1	Gemüse in der Ernährung	359
8 7	Beurteilen von Wein	314	1.2	Nährwerterhaltung	359
8 8	Likorweine (Süd- und Dessertweine)	315	1.3	Einkauf	360
8 9	Servieren von Wein aus Flaschen	316	1.4	Einteilung	360
9	Schaumwein	320	1.5	Kohlgemüse	362
9.1	Herstellung	320	1.6	Wurzelgemüse	364
9 2	Servieren von Schaumwein	322	1.7	Blattgemüse	365
	Aufgaben	323	1.8	Fruchtgemüse	367
10	Weinhaltige Getränke	324	1.9	Hulsenfrüchte	369
	Aufgaben	324	1.10	Zwiebelgemüse	370
	Projekt: Weinprobe	325	1.11	Sonstige Gemüse	370
11	Spirituosen	326	1.12	Exotische Gemüse	371
11 1	Brände	328	1.13	Keimlinge – Sprossen	372
11 2	Geiste	330	1.14	Lagerung von Gemüse	373
11 3	Alkohol mit geschmackgebenden (aromatisierenden) Zusätzen	330	1.15	Vorgefertigte Produkte – Convenience	373
11 4	Likore	331	Aufgaben	374
	Aufgaben	331			

2	Pilze	375	10	Käse	412
2.1	Aufbau und Zusammensetzung	375	10.1	Bedeutung für die Ernährung	412
2.2	Angebot	375	10.2	Herstellung	412
2.3	Behandlung in der Küche	376	10.3	Arten	413
2.4	Lagerung	376	10.4	Fettgehaltsstufen	414
3	Kartoffeln	377	10.5	Verwendung	415
3.1	Arten	377	10.6	Aufbewahrung	415
3.2	Lagerung	378	Aufgaben	415	
3.3	Vorgefertigte Produkte – Convenience	378			
	Aufgaben	378			
4	Obst	379	11	Hühnerei	416
4.1	Bedeutung für die Ernährung	379	11.1	Aufbau	416
4.2	Verwendung	379	11.2	Bedeutung für die Ernährung	416
4.3	Einteilung	379	11.3	Kennzeichnung	416
4.4	Kernobst	380	11.4	Qualität	417
4.5	Steinobst	380	11.5	Verwendung in der Küche	418
4.6	Beerenobst	381	11.6	Aufbewahrung	419
4.7	Sudfrüchte	381	Aufgaben	419	
4.8	Schalenobst	383			
4.9	Trockenobst	383			
4.10	Erzeugnisse aus Obst	384	12	Fleisch	420
	Aufgaben	384	12.1	Bedeutung für die Ernährung	420
5	Getreide	385	12.2	Fleischuntersuchung	420
5.1	Arten	385	12.3	Aufbau des Fleisches	421
5.2	Bedeutung für die Ernährung	385	12.4	Veränderungen nach dem Schlachten	421
5.3	Aufbau und Zusammensetzung der Getreide	385	12.5	Lagerung	423
5.4	Vermahlung des Getreides	386	12.6	Verderben des Fleisches	423
5.5	Getreideerzeugnisse	387	12.7	Arten des Fleischbezugs	424
5.6	Backwaren	388	12.8	Qualitätsbeurteilung	425
5.7	Teigwaren	389	12.9	Fleischteile und deren Verwendung	427
5.8	Reis	390	12.10	Hackfleisch und Erzeugnisse aus rohem Fleisch	432
	Aufgaben	391	12.11	Innereien	433
			12.12	Verwendung von Knochen	434
			12.13	Haltbarmachen	434
			12.14	Fleisch- und Wurstwaren	436
	Aufgaben		Aufgaben		439
6	Süßungs- und Geliermittel	392	13	Geflügel und Wildgeflügel	440
7	Gewürze, Küchenkräuter und würzende Zutaten	394	13.1	Bedeutung für die Ernährung	440
7.1	Vom Schmecken und Riechen	394	13.2	Hausgeflügel	440
7.2	Gewürze	395	13.3	Wildgeflügel	444
7.3	Küchenkräuter	398	Aufgaben		445
7.4	Wurzsauen	402			
7.5	Speisesalz	402	14	Wild	446
7.6	Essig	403	14.1	Bedeutung für die Ernährung	446
	Aufgaben	403	14.2	Arten und Verwendung	446
			14.3	Gesetzliche Bestimmungen	448
	Aufgaben		Aufgaben		448
8	Speisefette und Speiseöle	404	15	Fisch	449
8.1	Bedeutung für die Ernährung	404	15.1	Aufbau	449
8.2	Fette in der Küchentechnik	404	15.2	Einteilung	449
8.3	Geschmacklicher Einfluss der Fette	405	15.3	Bedeutung für die Ernährung	450
8.4	Arten	406	15.4	Süßwasserfische	450
8.5	Aufbewahrung	408	15.5	Seefische	453
	Aufgaben	408	15.6	Fischdauerwaren	457
			Aufgaben		458
9	Milch und Milchprodukte	409	16	Krebstiere und Weichtiere	459
9.1	Zusammensetzung und Bedeutung für die Ernährung	409	16.1	Krebstiere	459
9.2	Arten	409	16.2	Weichtiere	465
9.3	Aufbewahrung	411	Aufgaben		468
9.4	Veränderungen bei der Verarbeitung	411			
	Aufgaben	411	17	Kaviar	469

○ ZUBEREITUNG SPEISEN

		3.4	Varianten zur klassischen Zubereitung von weißen Saucen	512
BRÜHEN	470	4	Aufgeschlagene Saucen	513
1 Übersicht	470	4.1	Hollandische Sauce	513
2 Vorbereitungen	470	4.2	Buttersauce	517
3 Helle Grundbrühen	473	5	Kalte Grundsauce	518
3.1 Fleisch- und Knochenbrühe	474	6	Eigenständige Saucen	520
3.2 Kalbsbrühe	474	6.1	Warme Saucen	520
3.3 Geflügelbrühe	475	6.2	Kalte Saucen	521
3.4 Gemüsebrühe	475	6.3	Wurzsauen – Würzpастen – Dips	521
3.5 Fischbrühe	475	7	Merkmale und Anrichten von Saucen	523
4 Braune Grundbrühen	476	8	Buttermischungen	524
4.1 Braune Kalbsbrühe	476	8.1	Kalte Butter	524
4.2 Wildbrühe	476	8.2	Heiße Butter	525
4.3 Entfetten von Fonds, Extrakten, klaren Brühen und Saucen	477		Fachbegriffe	526
5 Extrakte	477		Aufgaben	526
Aufgaben	477		Projekt: Saucen im Vergleich	527
			SCHLACHTFLEISCH	528
SUPPEN	478	1	Vorbereiten	528
1 Übersicht der Suppenarten	478	1.1	Kalb	528
2 Klare Suppen	479	1.2	Rind	532
2.1 Fleisch- und Knochenbrühe	479	1.3	Schwein	535
2.2 Kraftbrühen	480	1.4	Schaf	536
2.3 Suppeneinlagen	484	1.5	Durchschnittliche Rohgewichte für Fleischportionen	537
3 Gebundene Suppen	488	2	Aufgaben	537
3.1 Legierte Suppen – Samtsuppen	489	2.1	Zubereiten	538
3.2 Rahmsuppen – Cremesuppen	492	2.2	Garverfahren	538
3.3 Pureessuppen	492	2.3	Kochen von Schlachtfleisch	538
3.4 Gebundene braune Suppen	493	2.4	Dunsten von Schlachtfleisch	540
3.5 Gemüsesuppen	494	2.5	Braten von Schlachtfleisch	541
4 Sondergruppen	495	2.6	Grillen von Schlachtfleisch	548
4.1 Kaltschalen	495	2.7	Frittieren von Schlachtfleisch	549
4.2 Regionalsuppen	496		Schmoren von Schlachtfleisch	551
4.3 Nationalsuppen	496		Fachbegriffe	558
5 Anrichten und Dekorieren von Suppen	497		Aufgaben	558
Fachbegriffe	497			
Aufgaben	497			
6 Vorgefertigte Brühen, Suppen und Saucen – Convenienceprodukte	498	WILD	559	
Projekt: Suppen aus den Regionen	499	1	Vorbereiten	559
		2	Zubereiten	562
		2.1	Braten im Ofen	562
		2.2	Braten in der Pfanne	565
		2.3	Schmoren	566
			Fachbegriffe	567
			Aufgaben	567
SAUCEN	501			
1 Übersicht Grundsauen	501			
2 Braune Saucen	501			
2.1 Grundlagen	501	GEFLÜGEL UND WILDGEFLÜGEL	568	
2.2 Braune Grund- oder Kraftsauce	504	1	Vorbereiten	568
2.3 Bratensauce (Jus)	507	1.1	Herrichtungstechniken	568
2.4 Wildsauce	507	2	Zubereiten von Hausgeflügel	571
3 Weiße Saucen	508	2.1	Durchschnittliche Garzeiten	571
3.1 Grundlagen	508	2.2	Kochen von Geflügel	572
3.2 Weiße Grundsauen	509	2.3	Dunsten von Geflügel	572
3.3 Béchamelsauce	510	2.4	Schmoren von Geflügel	574
		2.5	Braten von Geflügel	575

2.6	Frittieren von Geflügel	577	1.11	Hippenmasse	615
2.7	Grillen von Geflügel	578	2	Cremespeisen	616
3	Zubereiten von Wildgeflügel	579	2.1	Übersicht	616
3.1	Braten von Wildgeflügel	579	2.2	Einfache Cremes	617
3.2	Schmoren von Wildgeflügel	580	2.3	Cremes mit Gelatinebindung	619
4	Geflügel als Menükomponente	580	2.4	Cremes mit Eierbindung	624
	Fachbegriffe	581	2.5	Cremes mit Stärkebindung	626
	Aufgaben	581	3	Aufläufe/Soufflés	627
	Projekt: Materialkosten am Beispiel Fleisch	582	4	Pfannkuchen	628
			5	Omeletts – süß	629
			6	Puddinge	630
FISCHE		583	7	Flammeris	633
1	Vorbereiten	583	Aufgaben		634
1.1	Rundfische	583			
1.2	Plattfische	585			
1.3	Knorpelfische am Beispiel Seeteufel	586	8	Süße Saucen	635
2	Zubereiten	586	9	Gelee	637
2.1	Garziehen und Blausieden	587	10	Fruchtsalat	638
2.2	Dampfen der Fische	587	11	Glasuren	639
2.3	Dunsten der Fische	588	12	Speiseeis/Eisspeisen	640
2.4	Braten von Fisch	589	12.1	Speiseeissorten	640
2.5	Frittieren von Fisch	590	12.2	Hygiene	640
2.6	Backen von Fisch	591	12.3	Speiseeis aus der Eismaschine	641
2.7	Grillen und Heißrauchern von Fisch	591	12.4	Eisbecher	642
	Fachbegriffe	592	12.5	Halbgefrorenes	644
	Aufgaben	592		Fachbegriffe	647
	Projekt: Fischwoche	593		Aufgaben	647
				Projekt: Dessertbüfett	648
KREBS- UND WEICHTIERE		594			
1	Hummer	594		VORSPEISEN – KALTE PLATTEN	649
1.1	Vorbereiten von rohem Hummer	594	1	Basiszubereitungen	649
1.2	Vorbereiten von gegartem Hummer	595	1.1	Farcen und Fullmassen	649
1.3	Zubereiten	596	1.2	Gelee	652
2	Krebse	597	2	Kalte Vorspeisen	654
2.1	Flusskrebse	597	2.1	Canapés	654
2.2	Seewasserkrebse	598	2.2	Vorspeisen-Cocktails	656
3	Miesmuscheln	599	2.3	Kombinierte Salate	658
4	Sankt-Jakobs-Muscheln	600	2.4	Vorspeisenvariationen	659
5	Austern	601	2.5	Feinkostprodukte	662
6	Tintenfisch, Kalmar und Krake	602	3	Zwischengerichte	665
	Fachbegriffe	602	4	Anrichten von Kalten Platten	667
	Aufgaben	602	4.1	Vorbereitende Arbeiten	667
			4.2	Gestaltung von Platten	669
			4.3	Gestaltung von Schauplatten	670
				Fachbegriffe	675
				Aufgaben	675
GEBÄCKE, SÜSSSPEISEN UND SPEISEEIS		603			
1	Teige und Massen	603			
1.1	Teiglockerung	604			
1.2	Hefeteig	604			
1.3	Blätterteig	606			
1.4	Murbeteig	609			
1.5	Grundtechniken bei Teigen und Massen	611			
1.6	Biskuitmasse	612			
1.7	Brandmasse	613			
1.8	Ausbackteig	614			
1.9	Schaummasse (Baisermasse)	614			
1.10	Strudel	615			

○ ANGEBOT SPEISEN

	BÜFETTANGEBOT	676
1	Planung	676
1.1	Planung im Service	676
1.2	Planung in der Kuche	677

2 Durchführung	678	3 Planung und Durchführung	709
2.1 Vorbereiten des Buffets	678	3 1 Jahresplanung	709
Aufgaben	680	3 2 Detailplanung	709
Projekt: Kleine Gerichte	681	3 3 Planungsbeispiel Kuche	710
ZWISCHENMAHLZEITEN	682	3 4 Erfolgskontrolle durch Manoverkritik	717
DEUTSCHE REGIONALGERICHTE	683	3.5 Weitere Aktionen	718
NATIONALGERICHTE	688	Aufgaben	718
MENÜ UND SPEISEKARTE	693	Projekt: Festliches Essen	719
1 Aufbau eines Menüs	693	WERBUNG UND VERKAUFSFÖRDERUNG	721
1.1 Umfang eines Menus	693	1 Werbung	721
1.2 Regeln kulinarischer Abstimmung	694	1.1 Positionierung	721
1.3 Grundsätze richtiger Ernährung	696	1.2 Ziele der Werbung	722
1.4 Organisatorische Möglichkeiten	696	1.3 Maßnahmen der Werbung	722
2 Gestaltung der Speisekarte	697	1.4 Arten der Werbung	723
2.1 Aufgaben der Speisekarte	697	Aufgaben	725
2.2 Anordnung des Textes	698	2 Unser Guest	726
2.3 Rechtschreibung auf der Speisekarte	699	2.1 Gastetypen	726
2.4 Rechtliche Bestimmungen	701	2.2 Das Verkaufsgespräch	728
2.5 Karten für Extraessen	703	GARNITUREN UND ZUBEREITUNGSARTE (AKA)	729
2.6 Menubeispiele mit zugehörenden Gedecken	704	SACHWORTVERZEICHNIS	730
3 Kalkulation von Speisen	706	INTERNET-ADRESSEN	750
SONERVERANSTALTUNGEN	708	BILDQUELLEN	751
1 Der Guest im Mittelpunkt	708		
2 Aktionen	708		
2.1 Aktionsbeispiele	708		