

Inhaltsübersicht

Berufe im Lebensmittelhandwerk	Seite	1
Der Beruf „Bäcker/Bäckerin“	Seite	2
Qualifikation für das Sortiment	Seite	3
Produktinformationen	Seite	4
Persönliche Anforderungen	Seite	5
Fachliche Anforderungen	Seite	6
Regelungen zur Berufsausbildung	Seite	7
Chancen durch Berufsausbildung und Weiterbildung	Seite	8
Einrichtungen der Bäckerei	Seite	9
Maschinen und Anlagen der Bäckerei	Seite	10
Arbeitsorganisation der Bäckerei	Seite	11
Ergonomie am Arbeitsplatz	Seite	12
Umgang mit Strom und Gefahrstoffen	Seite	13
Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz	Seite	14
Ein Arbeitsunfall hat sich ereignet	Seite	15
Die betriebliche Unfallversicherung	Seite	16
Grundhygiene in der Bäckerei	Seite	17
Hygienekonzept der Bäckerei	Seite	18
Mikroben als Nützlinge	Seite	19
Mikroben als Schädlinge	Seite	20
Mikrobenwachstum	Seite	21
Mikrobenhemmung	Seite	22
Tierische Schädlinge in der Bäckerei	Seite	23
Bekämpfung von tierischen Schädlingen	Seite	24
Reinigung im Produktionsbereich	Seite	25
Reinigung und Desinfektion	Seite	26
Ökologische Backwarenproduktion	Seite	27
Umweltschutz bei der Backwarenproduktion	Seite	28
Schutz vor gesundheitlichen Schäden	Seite	29
Schutz vor wirtschaftlichen Nachteilen	Seite	30
Kennzeichnungen bei verpackten Backwaren	Seite	31
Kennzeichnungen bei unverpackten Backwaren	Seite	32
Grundlagen für Marketing	Seite	33
Planen, Organisieren und Durchführen einer Marketing-Aktion	Seite	34
Werbeaussagen und Werbebotschaften	Seite	35
Werbemittel und Werbeträger	Seite	36
Nahrungsmittel und Nährstoffe	Seite	37
Brot und seine Bedeutung für die Ernährung	Seite	38
Zuckerstoffe (Kohlenhydrate)	Seite	39
Fette (Lipide)	Seite	40
Eiweißstoffe (Proteine und Proteide)	Seite	41
Mineralstoffe, Spurenelemente, Wasser und Vitamine	Seite	42
Nährwertberechnung	Seite	43
Nährwertkennzeichnung	Seite	44
Erlebniskauf in der Bäckerei	Seite	45
Produktinformationen und Beratung	Seite	46
Gattungen der Zutaten für Backwaren	Seite	47
Zutaten für Weizenhefeteige	Seite	48
Getreidearten und ihre Verwendung	Seite	49
Gewinnung von Mahlerzeugnissen	Seite	50
Kennzeichnung von Weizenmahlerzeugnissen	Seite	51
Backeigenschaften von Weizenmahlerzeugnissen	Seite	52
Eiweißstoffe des Weizenmehls	Seite	53
Bedeutung des Klebers	Seite	54
Kohlenhydrate des Weizenmehls	Seite	55
Lösliche und unlösliche Zuckerstoffe in Weizenmahlerzeugnissen	Seite	56
Wasser und Fette des Weizenmehls	Seite	57
Mineralstoffe und Enzyme der Weizenmahlerzeugnisse	Seite	58
Merkmale von Weizenmehlen	Seite	59
Backversuche zur Beurteilung von Weizenmehl	Seite	60
Kochsalz und seine backtechnische Wirkung	Seite	61
Verarbeitung von Kochsalz zu Weizenhefeteig	Seite	62

Inhaltsübersicht (Fortsetzung)

Backmittel für Weizenhefegebäcke	Seite	63
Emulgatoren und Enzyme als Backzutat	Seite	64
Lockerungsarten und Lockerungsmittel	Seite	65
Lockerungsarten im Vergleich	Seite	66
Backhefe als Lockerungsmittel	Seite	67
Umgang mit Backhefe	Seite	68
Steuern bei der Teigführung	Seite	69
Direkte und indirekte Teigführung	Seite	70
Grundrezepte und Arbeitsrezepte	Seite	71
Vorbereiten der Zutaten zum Teigmachen	Seite	72
Teigausbeute, Rezepturgewicht und Teiggewicht	Seite	73
Teigfestigkeit und Gebäckqualität	Seite	74
Teigentwicklung beim Kneten	Seite	75
Knetintensität und Knetzeit	Seite	76
Vorgänge bei der Teigreifung	Seite	77
Porenbildung im Weizenhefeteig	Seite	78
Teigeinlage und Teigteilung	Seite	79
Formung von Kleingebäcken	Seite	80
Die Stückgare	Seite	81
Backen von Kleingebäcken	Seite	82
Merkmale von Massen	Seite	83
Verarbeiten von Massen	Seite	84
Eier als Zutat von Massen	Seite	85
Eiprodukte als Zutat von Massen	Seite	86
Aufschlagen von Eiklarmassen	Seite	87
Aufschlagen von Volleimassen	Seite	88
Feine Backwaren unterscheiden	Seite	89
Beispiele für Feine Backwaren im Mindmap	Seite	90
Milch als Backzutat	Seite	91
Milcherzeugnisse als Backzutat	Seite	92
Die backtechnische Wirkung von Fett	Seite	93
Butter und Butterfette als Backzutaten	Seite	94
Die backtechnische Wirkung von Zucker	Seite	95
Zuckerarten als Teigzutat und als Dekor	Seite	96
Obst und Obsterzeugnisse	Seite	97
Füllmassen für Feine Backwaren	Seite	98
Direkte und indirekte Führung von Hefefeinteigen	Seite	99
Führungsmerkmale für Hefefeinteige	Seite	100
Arbeitsablauf für einfache Hefefeingebäcke	Seite	101
Ungefüllte und gefüllte Hefefeingebäcke	Seite	102
Geleeguss und Aprikotur	Seite	103
Glasuren	Seite	104
Großgebäcke	Seite	105
Großgebäcke aus speziellen mittelschweren Hefefeinteigen	Seite	106
Arbeitsablauf zur Herstellung von Blechkuchen	Seite	107
Blechkuchen mit Füllungen und Auflagen	Seite	108
Herstellung von Stollen	Seite	109
Stollenarten und Gebäcke aus gerührten Hefefeinteigen	Seite	110
Herstellung von Berliner Pfannkuchen	Seite	111
Siedefette und ihre Verwendung	Seite	112
Tourieren von Plunderteig	Seite	113
Herstellung von Plunder-Kaffegebäcken	Seite	114
Arbeitsabläufe beim Herstellen von Croissants	Seite	115
Qualitätsbeurteilung bei Plundergebäcken	Seite	116
Herstellungsmethoden für Blätterteig	Seite	117
Aufarbeiten und Backen von Blätterteig	Seite	118
Gebäcke aus ausrollbaren Mürbeteigen	Seite	119
Gebäcke aus abgewandelten Mürbeteigen	Seite	120
Lebkuchen- und Honigkuchenteige	Seite	121
Lebkuchenartige Gebäcke	Seite	122
Gewürze und ihre Verwendung	Seite	123
Chemisch wirkende Lockerungsmittel und ihre Verwendung	Seite	124