

Inhalt

Grundlagen

- 1 Küchenbrigade
- 2 Arbeitssicherheit
- 3 Erste Hilfe
- 4 Unfallbericht
- 5 Lebensmittelhygiene
- 6 Personalhygiene
- 7 Rezepterstellung
- 8 Rezeptverwaltung
- 9 Speisenbeurteilung
- 10 Verkostungen

Speisen aus pflanzlichen Zutaten

- 11 Angebot vegetarischer Speisen
- 12 Bedeutung der vegetarischen Kost
- 13 Speisen aus gekochten Kartoffeln
- 14 Schnittformen für frittierte Kartoffeln
- 15 Gebackene und gebratene Kartoffelspeisen
- 16 Klöße
- 17 Kartoffelspezialitäten
- 18 Gemüseschnittformen
- 19 Gemüsespeisen
- 20 Gefülltes Gemüse
- 21 Champignonspeisen
- 22 Gemischte Salatplatten
- 23 Salatsaucen
- 24 Feldsalat
- 25 Kässpätzle
- 26 Kreuzworträtsel/Test

Zwischenmahlzeiten

- 27 Zwischenmahlzeiten
- 28 Vorspeisen
- 29 Fonds und Brühen
- 30 Suppen
- 31 Eierspeisen
- 32 Garnierungen aus Gemüse und Obst
- 33 Aufschnitt
- 34 Canapés
- 35 Kalte Saucen
- 36 Kreuzworträtsel/Test

Kalte und warme Büfets

- 37 Büfettarten
- 38 Büfettbestellung
- 39 Brunch
- 40 Büfett im Partyservice
- 41 Frühstückseier
- 42 Cocktails
- 43 Gefüllte Eier
- 44 Warme Vorspeisen
- 45 Krustenpastete
- 46 Galantine
- 47 Große Braten
- 48 Kalte Platten
- 49 Kreuzworträtsel/Test

Nachspeisen

- 50 Süßspeisenbüfets
- 51 Backteig
- 52 Teige
- 53 Massen
- 54 Fruchtsalate
- 55 Eisspeisen
- 56 Cremes
- 57 Fruchtgelee
- 58 Käse
- 59 Flan
- 60 Kreuzworträtsel/Test

À-la-carte-Geschäft

- 61 À-la-carte-Speisen
- 62 Verfahrensbezeichnungen
- 63 Würzkräuter, Gewürze
- 64 Tagesgerichte
- 65 Gemüsebeilagen im Tagesgeschäft
- 66 Schweinefleisch vorbereiten
- 67 Lammfleisch vorbereiten
- 68 Kalbfleisch vorbereiten
- 69 Rindfleisch vorbereiten
- 70 Rindfleischsteaks
- 71 Kurzbratspeisen
- 72 Frittierte Fleischspeisen
- 73 Sauerbraten
- 74 Helle Saucen
- 75 Dunkle Saucen
- 76 Fisch vorbereiten
- 77 Fischspeisen
- 78 Harmonie von namensgebenden Speisenteilen und Gemüse
- 79 Vollendung und Ausgabe von Speisen
- 80 Kreuzworträtsel/Test

Bankett

- 81 Bankett als gastronomisches Angebot
- 82 Köchinnen und Köche als Gastgeber
- 83 Bankettvorbereitungen
- 84 Teller-Bankettsystem
- 85 Festliche Geflügelspeisen
- 86 Festliche Wildspeisen
- 87 Garnituren
- 88 Kreuzworträtsel/Test

Aktionswochen

- 89 Aktionen als gastronomisches Angebot
- 90 Aktionswoche „Suß und frisch im Sommer“
- 91 Aktionswoche „Wir servieren Hackfleischgerichte“
- 92 Aktionswoche „Fangfrische Karpfenspezialitäten“
- 93 Kreuzworträtsel/Test

Speisenfolgen

- 94 Speisenfolgen als Angebotsform
- 95 Zusammenstellung von Speisenfolgen
- 96 Menükarten
- 97 Warenkorb
- 98 Bewertung der Gänge
- 99 Korrespondierende Getränke
- 100 Gedeck
- 101 Viergängiges Menü
- 102 Festmenü
- 103 Kreuzworträtsel/Test

Regionale und ausländische Küchen

- 104 Essgewohnheiten
- 105 Kulinarische Regionen Deutschlands
- 106 Deutsche Nationalspeisen
- 107 Speisen und Getränke aus Europa
- 108 Asiatische Küche
- 109 Ausgewählte asiatische Speisen
- 110 Kreuzworträtsel/Test

Verzeichnis nach Sachgruppen (U3)