

Inhaltsverzeichnis

Vorwort der Herausgeber zur überarbeiteten Neuauflage 2016	5
Vorwort der Herausgeber 2002	6
Die Autoren	7
Einleitung	11
1 Das Cook & Chill-Verfahren im Vergleich	13
1.1 Herstellungsverfahren	13
1.1.1 Übersicht	13
1.1.2 Ablauf des Cook & Serve-Verfahrens/Cook & Hold-Verfahrens	15
1.1.3 Ablauf des Cook & Chill-Verfahrens	17
1.1.3.1 Einleitung	17
1.1.3.2 Garen, Portionieren, Schnelkkühlen, Kühltlagern	21
1.1.3.3 Kühltransport, Kühltlagerung	25
1.1.3.4 Regenerieren, Speisenausgabe	25
1.1.4 Vorteile von Cook & Chill	27
1.1.5 Verwendete und weiterführende Literatur	29
1.2 Qualität	30
1.2.1 Sensorische und ernährungsphysiologische Qualität	30
1.2.1.1 Genuss- und Nährwert	31
1.2.1.2 Vergleich Cook & Serve- bzw. Cook & Hold- und Cook & Chill-Produkte	33
1.2.2 Mikrobiologische Qualität	34
1.2.2.1 Cook & Serve-/Hold-Produkte	35
1.2.2.2 Cook & Chill-Produkte	38
1.2.2.3 Vergleich Cook & Serve-/Hold- und Cook & Chill-Produkte	41
1.2.3 Verwendete und weiterführende Literatur	42
2 Lebensmittelsicherheit und Hygiene bei Cook & Chill	43
2.1 Bedeutung von Lebensmittelsicherheit	43
2.2 Gesetzliche Forderungen	44
2.3 Hygieneanforderungen	45
2.3.1 Betriebsstätten und Räume	45
2.3.2 Produkthandhabung	49
2.3.3 Personal	53
2.3.4 Hygieneplan	54
2.3.5 Verwendete und weiterführende Literatur	55
2.4 Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen	55
2.4.1 Kontrollen der Basishygiene	55