

Lernfeld 6 Beurteilen und Zerlegen von Rind

1. Beurteilen und Klassifizieren von Rindfleisch	5
2. Zusammensetzung und Brennwert	11
3. Fleischreifung	12
4. Verpackung und Lagerung von Rindfleisch	14
5. Zerlegen von Rind	16
6. Veredelungsmöglichkeiten von Rindfleisch	19
7. Preisgestaltung	25
8. Rechtliche Vorgaben: Zusammenfassung	27

Lernfeld 7 Herstellen von Roh- und Kochpökelwaren

1. Kochpökelwaren	28
2. Rohpökelwaren	34
3. Verkaufen von Roh- und Kochpökelwaren	41

Lernfeld 8 Herstellen von Kochwurst

1. Kochstreichwürste	42
2. Blutwurst	50
3. Sülzwürste	57
4. Gewürze zur Herstellung von Kochwurst	64
5. Därme und Formen	65
6. Zutaten, Zusatzstoffe, E-Nummern	66
7. Verpackung	67
8. Leitsätze für Fleisch und Fleischprodukte zur Herstellung von Kochwürsten	68
9. Vermarktung von Kochwurst	74

Lernfeld 9 Herstellen von Brühwurst

1. Definition und rechtliche Vorgaben	75
2. Materialauswahl	81
3. Herstellungsschritte	89
4. Fehler bei der Herstellung von Brühwurst und ihre Vermeidung	99
5. Brühwurstherstellung: Zusammenfassung	100
6. Projektvorschläge: Fettersatz durch Gemüse	103
7. Vermarktung von Brühwurst	111

Lernfeld 10 Herstellen von Rohwurst

1. Schnittfeste Rohwurst	113
2. Streichfähige Rohwürste	134
3. Herstellungsablauf	137
4. Verkauf von Rohwurst	146
5. Vermarktung von Rohwurst	147

Lernfeld 11 Herstellen von verzehrfertigen Produkten

1. Schnitzel, Kotelett, Fleischkäse, Bratwurst, Hackfleischprodukte	148
2. Belegte Brötchen, Kanapees, Fingerfood und Feinkostsalate	154
3. Herstellungs- und Garverfahren	166
4. Werbemittel	170
5. Kalkulation	173

Lernfeld 12 Gewinnen von Rohstoffen, Herstellen von Gerichten und besonderen Fleisch- und Wurstwaren

1. Gewinnen von Rohstoffen: Rind, Schaf, Geflügel, Schwein	175
2. Schlachttechnologie	182
3. Gerichte aus Fleisch	202
4. Beilagen	207
5. Suppen und Eintöpfe	211
6. Zusammenstellung und Präsentation von Gerichten	214
7. Qualitätssicherung	216
8. Feinkostsülzen, Aspikwaren	218
9. Bratenaufschnitt	221
10. Spezialitäten: Pasten, Rouladen und Galantinen	224
11. Regionale Spezialitäten	228
12. Kalkulation von Wurstwaren	234
13. Fleisch und Wurstkonserven herstellen	236

Lernfeld 13 Beraten von Kunden, Planen von Veranstaltungen und Verpacken von Produkten

1. Fleisch und Fleischerzeugnisse, Gerichte, Zusatzsortimente	246
2. Verbale und nonverbale Kommunikation	277
3. Kundenarten und Kundentypen	278
4. Büfets	280
Sachwortverzeichnis	291