

Inhaltsverzeichnis

Küchenführung		7	4	Salate	87
1	Einführung in den Küchenbetrieb	8	5	Kalte Vorspeisen	88
2	Warenbewirtschaftung – Einkauf, Lagerung und Kalkulation	10	6	Suppen und Suppeneinlagen	93
	Einkauf	10	7	Warme Saucen	103
	Mengenberechnungen	10	8	Eier- und Gemüsegerichte	105
	Kalkulation (Ermittlung des Wareneinsatzes)	14	9	Gerichte mit Hülsenfrüchten und Kartoffeln	108
	Computerunterstützte Küchenverwaltung	14	10	Knödelgerichte	112
	Ökologische Betriebsführung – sparsam und nachhaltig	16	11	Teig- und Nudelgerichte	113
3	Inventar in der Küche	17	12	Getreidegerichte	117
	Messer und andere Küchenwerkzeuge	18	13	Beilagen	119
	Gängige Küchengeräte und Küchenmaschinen	20	14	Fischgerichte	127
	Ausgabestelle und Ausgabegeräte	22	15	Fleischgerichte	128
	Ausgabesysteme	23		Vorbereiten von Fleisch	128
4	Arbeits- und Lebensmittelhygiene	26		Sieden von Fleisch	129
	Arbeitskleidung in der Küche	26		Dünsten von Fleisch	129
	Hygienemaßnahmen in der Küche	26		Braten von Fleisch im Rohr (Langzeitbraten)	131
	Abfallbewirtschaftung	28		Braten von Fleisch auf dem Herd (Kurzbraten)	133
5	Arbeitssicherheit in der Küche	29		Backen von Fleisch	135
6	Menüs (Speisenfolgen)	31		Faschiertes	137
	Die Gänge im Einzelnen	32		Innereien	139
	Erstellung eines Menüs	34	16	Süßspeisen	140
	Trends in der Menüplanung	34		Kalte Süßspeisen	140
	Allergenauszeichnung in der Gastronomie	35		Warme Süßspeisen	144
7	Arbeitsorganisation	36	17	Brot, Gebäck, Kuchen, Torten und Schnitten	151
	Ergonomie	36		Brot und Brotgebäck	151
	Arbeitsplanung	39		Gebäck und Kekse	153
8	Vorbereiten von Lebensmitteln	43		Kuchen, Torten und Schnitten	160
	Vorbereiten von Gemüse und Obst	43	18	Füllungen, Saucen, Cremen und Glasuren	167
	Vorbereiten von Fleisch und Geflügel	47		Füllungen	167
	Vorbereiten von Fisch	48		Cremesaucen	168
	Würzen	48		Füll- und Garniercremen	169
9	Garverfahren	49		Glasuren	170
	Die Garverfahren im Überblick	50		Küchenfachausdrücke von A bis Z	171
	Schonende Garverfahren	56			
	Bindemittel	56		Service	173
10	Portionieren und Anrichten von Speisen	58	1	Umgangsformen	174
	Grundlagen des Anrichtens	58	2	Die Servicemitarbeiter/innen	176
	Garnierungen	60		Erscheinungsbild und Berufskleidung	177
				Verhaltensregeln im Service	178
				Die Betreuung der Gäste von der Reservierung bis zur Verabschiedung	178
	Rezepte	68	3	Arbeitssicherheit im Service	182
1	Grundrezepte	69	4	Inventar im Service	182
	Teige	69		Tischwäsche	182
	Massen	77		Speisengeschirr	183
2	Buttermischungen und Brotaufstriche	81		Bestecke	185
3	Kalte Saucen	84		Gläser	187

5	Tischschmuck	188	4	Alkoholische Getränke	231
6	Mahlzeiten des Tages	192		Alkohol und seine Wirkung	231
	Frühstück	192		Bier	232
	Vormittagsjause, Gabelfrühstück und Brunch	196		Wein	235
	Mittagessen	197		Schaumweine	252
	Abendessen	200		Aromatisierte Weine und Likörweine	254
7	Servicevorbereitungsarbeiten	201		Spirituosen	255
8	Allgemeine Servierregeln	206	5	Korrespondierende Getränke	259
9	Grundlegende Servier- und Tragmöglichkeiten	207			
10	Servierarten	212		Betriebsorganisation	261
	Getränk Kunde und Getränkeservice	214	1	Arten von Verpflegungsbetrieben	262
1	Einteilung der Getränke	215	2	Berufsbilder im Gastgewerbe	264
2	Grundsätzliches zum Getränkeservice	216	3	Trends in der Gastronomie	267
3	Alkoholfreie Getränke	218	4	Veranstaltungsmanagement	269
	Wässer	218	5	Bonieren und Abrechnen	278
	Frucht-, Gemüse- und Erfrischungsgetränke	220			
	Milch und Kakao	223		Stichwortverzeichnis	284
	Kaffee	225		Rezeptverzeichnis	288
	Tee	228		Literaturverzeichnis	291
				Bildnachweis	291