

# Inhaltsverzeichnis

<b>Küchenführung</b>			
1 Einführung in den Küchenbetrieb	7	4 Salate	87
2 Warenbewirtschaftung – Einkauf, Lagerung und Kalkulation	8	5 Kalte Vorspeisen	88
Einkauf Mengenberechnungen Kalkulation (Ermittlung des Wareneinsatzes)	10	6 Suppen und Suppeneinlagen	93
Computerunterstützte Küchenverwaltung	10	7 Warme Saucen	103
Ökologische Betriebsführung – sparsam und nachhaltig	10	8 Eier- und Gemüsegerichte	105
3 Inventar in der Küche	14	9 Gerichte mit Hülsenfrüchten und Kartoffeln	108
Messer und andere Küchenwerkzeuge	14	10 Knödelgerichte	112
Gängige Küchengeräte und Küchenmaschinen	16	11 Teig- und Nudelgerichte	113
Ausgabestelle und Ausgabegeräte	17	12 Getreidegerichte	117
Ausgabesysteme	17	13 Beilagen	119
4 Arbeits- und Lebensmittelhygiene	18	14 Fischgerichte	127
Arbeitskleidung in der Küche	20	15 Fleischgerichte	128
Hygienemaßnahmen in der Küche	22	Vorbereiten von Fleisch	128
Abfallbewirtschaftung	22	Sieden von Fleisch	129
5 Arbeitssicherheit in der Küche	23	Dünsten von Fleisch	129
6 Menüs (Speisenfolgen)	26	Braten von Fleisch im Rohr (Langzeitbraten)	131
Die Gänge im Einzelnen	26	Braten von Fleisch auf dem Herd (Kurzbraten)	133
Erstellung eines Menüs	26	Backen von Fleisch	135
Trends in der Menüplanung	28	Faschiertes	137
Allergenauszeichnung in der Gastronomie	29	Innereien	139
7 Arbeitsorganisation	31	16 Süßspeisen	140
Ergonomie	32	Kalte Süßspeisen	140
Arbeitsplanung	34	Warme Süßspeisen	144
8 Vorbereiten von Lebensmitteln	34	17 Brot, Gebäck, Kuchen, Torten und Schnitten	151
Vorbereiten von Gemüse und Obst	35	Brot und Brotgebäck	151
Vorbereiten von Fleisch und Geflügel	36	Gebäck und Kekse	153
Vorbereiten von Fisch	36	Kuchen, Torten und Schnitten	160
Würzen	39	18 Füllungen, Saucen, Cremen und Glasuren	167
9 Garverfahren	43	Füllungen	167
Die Garverfahren im Überblick	43	Cremesaucen	168
Schonende Garverfahren	47	Füll- und Garniercremen	169
Bindemittel	48	Glasuren	170
10 Portionieren und Anrichten von Speisen	48	Küchenfachausdrücke von A bis Z	171
Grundlagen des Anrichtens	49		
Garnierungen	50		
<b>Rezepte</b>	56	<b>Service</b>	173
1 Grundrezepte	56		
Teige	58	1 Umgangsformen	174
Massen	58	2 Die Servicemitarbeiter/innen	176
2 Buttermischungen und Brotaufstriche	60	Erscheinungsbild und Berufskleidung	177
3 Kalte Saucen	68	Verhaltensregeln im Service	178
	68	Die Betreuung der Gäste von der Reservierung	
	68	bis zur Verabschiedung	178
	69	3 Arbeitssicherheit im Service	182
	69	4 Inventar im Service	182
	77	Tischwäsche	182
	81	Speisengeschirr	183
	84	Bestecke	185
	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		<b>Betriebsorganisation</b>	261
	<b>Getränkekunde und Getränkесervice</b>	214	1	Arten von Verpflegungsbetrieben	262
1	Einteilung der Getränke	215	2	Berufsbilder im Gastgewerbe	264
2	Grundsätzliches zum Getränkесervice	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		Stichwortverzeichnis	284
	Milch und Kakao	223		Rezeptverzeichnis	288
	Kaffee	225		Literaturverzeichnis	291
	Tee	228		Bildnachweis	291