

## INHALTSVERZEICHNIS

|  |     |   |     |
|--|-----|---|-----|
| <b>Lernfeld 6</b>  |     |   |     |
| <b>Beurteilen und Zerlegen von Rind</b>  | 8   | 4 <b>Qualität beurteilen</b> .....                              | 52  |
| <b>1 Rinderhälften einkaufen</b>   | 10  | 4.1 Anforderungen der Kunden.....                               | 52  |
| 1.1 Angebote einholen.....   | 11  | 4.2 Einflussfaktoren auf die Rindfleischqualität .....          | 53  |
| 1.2 Angebote auswerten.....  | 11  | 4.3 Qualität überprüfen .....                                   | 55  |
| 1.3 Ware annehmen.....   | 17  | 4.4 Qualität erhalten.....                                      | 56  |
| <b>2 Fleischreifung erkennen</b>   | 21  | <b>5 Rindfleisch richtig verwenden</b> .....                    | 58  |
| 2.1 Lebender Muskel .....  | 22  | 5.1 Verwendung von Rindfleisch im Privathaushalt ...            | 58  |
| 2.2 Toter Muskel .....   | 25  | 5.2 Besondere Gerichte aus Rindfleisch .....                    | 63  |
| 2.3 Veränderung der Fleischeigenschaften .....   | 28  | 5.3 Verwendung von Rindfleisch<br>für Fleischerezeugnisse ..... | 68  |
| 2.4 Einflüsse auf die Reifung .....  | 32  | 5.4 Rindfleischsortierung .....                                 | 68  |
| 2.5 Fehlerhafte Fleischreifung .....   | 34  | <b>6 Kalbfleisch zerlegen und verwenden</b> .....               | 72  |
| <b>3 Rindfleisch richtig zerlegen</b>  | 38  | 6.1 Kalbfleisch einkaufen .....                                 | 73  |
| 3.1 Zerlegung des Vorderviertels.....  | 39  | 6.2 Zerlegung.....  | 74  |
| 3.2 Zerlegung des Hinterviertels.....  | 45  | 6.3 Verwendung.....   | 78  |
| 3.3 Rindfleischetikettierung.....  | 48  | 6.4 Kalbfleischsortierung.....                                  | 79  |
| <b>Lernfeld 7</b>  |     |   |     |
| <b>Herstellen von Roh- und Kochpökelwaren</b>  | 82  | 2.5 Herstellung von Kochpökelwaren.....                         | 105 |
| <b>1 Über Pökelwaren informieren</b>   | 84  | 2.6 Qualitätsbeurteilung und -sicherung.....                    | 111 |
| 1.1 Physikalische Vorgänge beim Salzen .....   | 84  | <b>3 Rohpökelwaren herstellen</b> .....                         | 115 |
| 1.2 Pökeln.....  | 89  | 3.1 Rechtliche Bestimmungen .....                               | 116 |
| 1.3 Auswirkung der beim Pökeln verwendeten Stoffe<br>auf die Gesundheit .....          | 94  | 3.2 Vorbereitung .....  | 119 |
| <b>2 Kochpökelwaren herstellen</b>   | 97  | 3.3 Maschinen zur Raucherzeugung .....                          | 122 |
| 2.1 Rechtliche Bestimmungen .....  | 98  | 3.4 Auswahl der Rohstoffe.....                                  | 125 |
| 2.2 Arbeitsplan .....  | 99  | 3.5 Herstellung von Lake oder Pökelmischung .....               | 128 |
| 2.3 Maschinen .....  | 100 | 3.6 Herstellung von Rohpökelwaren .....                         | 129 |
| 2.4 Auswahl der Rohstoffe.....   | 102 | 3.7 Qualitätsbeurteilung und -sicherung.....                    | 134 |
| 3.8 Lagerung.....  |     | 3.8 Lagerung.....   | 135 |
| <b>Lernfeld 8</b>  |     |   |     |
| <b>Herstellen von Kochwurst</b>  | 138 | 2.3 Maschinen .....   | 171 |
| <b>1 Kochstreichwürste herstellen</b>  | 140 | 2.4 Auswahl der Rohstoffe.....                                  | 172 |
| 1.1 Rechtliche Bestimmungen .....  | 141 | 2.5 Wursthüllen .....   | 173 |
| 1.2 Vorbereitung.....  | 143 | 2.6 Herstellung von Sülzwürsten .....                           | 174 |
| 1.3 Maschinen .....  | 148 | 2.7 Qualitätsbeurteilung und -sicherung.....                    | 177 |
| 1.4 Auswahl der Rohstoffe .....  | 150 | <b>3 Blutwürste herstellen</b> .....                            | 181 |
| 1.5 Wursthüllen.....   | 153 | 3.1 Rechtliche Bestimmungen .....                               | 182 |
| 1.6 Herstellung von Kochstreichwurst.....  | 156 | 3.2 Vorbereitung .....  | 182 |
| 1.7 Qualitätsbeurteilung und -sicherung.....   | 161 | 3.3 Maschinen .....   | 185 |
| <b>2 Sülzwürste herstellen</b>   | 164 | 3.4 Auswahl der Rohstoffe .....                                 | 185 |
| 2.1 Rechtliche Bestimmungen .....  | 165 | 3.5 Wursthüllen .....   | 188 |
| 2.2 Vorbereitung.....  | 167 | 3.6 Herstellung von Blutwürsten .....                           | 188 |
| 3.7 Qualitätsbeurteilung und -sicherung.....   |     | 3.7 Qualitätsbeurteilung und -sicherung.....                    | 191 |
| <b>Lernfeld 9</b>  |     |   |     |
| <b>Herstellen von Brühwurst</b>  | 194 | 2.2 Technologie der Kaltfleischverarbeitung .....               | 216 |
| <b>1 Brühwürstchen herstellen</b>  | 196 | 2.3 Kutterverfahren .....                                       | 220 |
| 1.1 Gesetzliche Bestimmungen und Richtlinien.....                                      | 197 | 2.4 Rezepturen .....  | 221 |
| 1.2 Gewürze zur Brühwurstherstellung .....   | 200 | 2.5 Qualitätsbeurteilung und -sicherung.....                    | 223 |
| 1.3 Fleisch- und Speckauswahl.....   | 200 | <b>3 Grobe Brühwurst und Halbdauerwaren herstellen</b> .....    | 225 |
| 1.4 Technologie der Warmfleischverarbeitung .....                                      | 201 | 3.1 Einteilung entsprechend der Leitsätze .....                 | 226 |
| 1.5 Kutterverfahren .....  | 204 | 3.2 Herstellen von grober Brühwurst .....                       | 226 |
| 1.6 Auswahl der Maschinen.....   | 204 | 3.3 Rezepturen .....  | 228 |
| 1.7 Wursthüllen.....   | 206 | 3.4 Qualitätsbeurteilung und -sicherung.....                    | 229 |
| 1.8 Füllen, Räuchern und Brühen .....  | 207 | <b>4 Brühwurst mit Einlagen herstellen</b> .....                | 231 |
| 1.9 Umröting bei der Brühwurst .....   | 208 | 4.1 Einteilung entsprechend der Leitsätze .....                 | 232 |
| 1.10 Rezeptur von Wiener Würstchen.....  | 208 | 4.2 Herstellen von Brühwurst mit Einlagen.....                  | 232 |
| 1.11 Qualitätsbeurteilung und -sicherung.....  | 210 | 4.3 Rezepturen .....  | 235 |
| <b>2 Fein zerkleinerte Brühwurst und Brühwürstchen<br/>als „weiße Ware“ herstellen</b> | 213 | 4.4 Qualitätsbeurteilung und -sicherung.....                    | 237 |
| 2.1 Gesetzliche Bestimmungen und Richtlinien.....                                      | 214 |   |     |

|   |     |
|---|-----|
| <b>Lernfeld 10</b>  |     |
| <b>Herstellen von Rohwurst</b>  | 240 |
| <b>1 Schnittfeste Rohwurst herstellen:</b>  |     |
| <b>mittellokönig (Salami)</b>   | 242 |
| 1.1 Gesetzliche Bestimmungen  | 243 |
| 1.2 Fleisch- und Speckauswahl sowie deren Vorbereitung  | 248 |
| 1.3 Auswahl der Maschinen   | 250 |
| 1.4 Auswahl der Kunst- und Naturdärme   | 251 |
| 1.5 Zusammensetzung der Salami  | 251 |
| 1.6 Herstellung   | 253 |
| 1.7 Vorgänge bei der Rohwurst-Reifung im Naturverfahren   | 255 |
| 1.8 Qualitätsbeurteilung und -sicherung   | 259 |
| <b>2 Schnittfeste Rohwurst herstellen:</b>  |     |
| <b>feinkönig (Cervelat)</b>   | 262 |
| 2.1 Zusatzstoffe und Zusätze  | 263 |
| 2.2 Materialvorbereitung und Herstellung  | 264 |
| <b>Lernfeld 11</b>  |     |
| <b>Herstellen von verzehrfertigen Produkten</b>   | 278 |
| <b>1 Schweineschnitzel und panierte Koteletts herstellen</b>                                    | 280 |
| 1.1 Materialien   | 280 |
| 1.2 Herstellung   | 285 |
| 1.3 Anbieten und Präsentieren   | 287 |
| 1.4 Qualitätskriterien für Schnitzel und Koteletts mit Beilagen                                 | 291 |
| <b>2 Fleischkäse herstellen</b>   | 293 |
| 2.1 Materialien   | 293 |
| 2.2 Herstellung   | 294 |
| 2.3 Qualitätskriterien für Fleischkäse zum Warmverzehr  | 297 |
| <b>3 Bratwurst herstellen</b>   | 298 |
| 3.1 Materialien   | 299 |
| 3.2 Herstellung   | 300 |
| 3.3 Qualitätskriterien für Bratwürste   | 303 |
| <b>4 Fleischzubereitungen mit Hackfleisch herstellen</b>  | 305 |
| 4.1 Fleischauswahl  | 306 |
| <b>Lernfeld 12</b>  |     |
| <b>Gewinnen von Rohstoffen, Herstellen von Gerichten und besonderen Fleisch- und Wurstwaren</b> | 332 |
| <b>1 Schlachttiere kennenlernen</b>   | 334 |
| 1.1 Schwein   | 334 |
| 1.2 Rind  | 337 |
| 1.3 Kalb  | 344 |
| 1.4 Schaf   | 344 |
| 1.5 Fleisch anderer Tiere   | 346 |
| <b>2 Tiere schlachten</b>   | 350 |
| 2.1 Transport von Schlachttieren  | 350 |
| 2.2 Schlachtprozess   | 355 |
| <b>3 Fleischqualität kontrollieren und sichern</b>  | 370 |
| 3.1 Gesetzliche Bestimmungen  | 370 |
| 3.2 Kühlen, Lagern  | 374 |
| <b>4 Gerichte für verschiedene Anlässe zubereiten</b>   | 377 |
| 4.1 Grundsätze für die Zusammenstellung von Gerichten   | 379 |
| 4.2 Gerichte im Angebot des Fleischer-Fachgeschäfts   | 381 |
| <b>2.3 Reifeverfahren</b>   | 265 |
| <b>2.4 Qualitätsbeurteilung und -sicherung</b>  | 269 |
| <b>3 Streichfähige Rohwurst herstellen:</b>   |     |
| <b>fein zerkleinert (Teewurst)</b>  | 270 |
| 3.1 Rechtliche Bestimmungen und Richtlinien   | 270 |
| 3.2 Fleisch- und Speckauswahl   | 271 |
| 3.3 Rezeptur, Materialvorbereitung und Herstellung  | 271 |
| 3.4 Wursthüllen, Füllen und Abbinden  | 272 |
| 3.5 Reifen und Räuchern   | 273 |
| 3.6 Qualitätsbeurteilung und -sicherung   | 273 |
| <b>4 Streichfähige Rohwurst herstellen:</b>   |     |
| <b>groß gekörnt (grobe Mettwurst)</b>   | 274 |
| 4.1 Einteilung  | 274 |
| 4.2 Fleisch- und Speckauswahl   | 275 |
| 4.3 Herstellung   | 275 |
| 4.4 Qualitätsbeurteilung und -sicherung   | 276 |
| <b>4.2 Rezepturen</b>   | 306 |
| <b>4.3 Beilagen, Servieren, Präsentieren</b>  | 307 |
| <b>4.4 Werbemittel</b>  | 308 |
| <b>4.5 Warmhalten, kühl lagern</b>  | 308 |
| <b>4.6 Qualitätskriterien für Hackfleischgerichte</b>   | 309 |
| <b>5 Kanapees, belegte Brötchen und Fingerfood herstellen</b>                                   | 311 |
| 5.1 Kanapees  | 312 |
| 5.2 Belegte Brötchen  | 317 |
| 5.3 Fingerfood  | 318 |
| 5.4 Qualitätskriterien für Kanapees, belegte Brötchen und Fingerfood                            | 321 |
| <b>6 Feinkostsalate herstellen</b>  | 323 |
| 6.1 Leitsätze für Feinkostsalate  | 324 |
| 6.2 Rezepte   | 327 |
| 6.3 Präsentieren und Beilagen   | 328 |
| 6.4 Werbemittel   | 329 |
| 6.5 Kühl lagern   | 329 |
| 6.6 Qualitätskriterien für Feinkostsalate   | 330 |
| <b>4.3 Tipps zur Präsentation und zum Verkauf der Gerichte</b>                                  | 391 |
| <b>5 Regionale Spezialitäten herstellen</b>   | 395 |
| 5.1 Gesetzliche Bestimmungen  | 396 |
| 5.2 Ausgewählte regionale Spezialitäten   | 398 |
| 5.3 In den Leitsätzen genannte Fleisch- und Wurstwaren mit regionalem Bezug                     | 400 |
| <b>6 Fleisch und Wurst in Konserven herstellen</b>  | 404 |
| 6.1 Haltbarmachung  | 405 |
| 6.2 Behältnisse: Anforderungen, Füllen und Verschließen   | 408 |
| 6.3 Erhitzungsverfahren   | 410 |
| 6.4 Der F-Wert  | 412 |
| 6.5 Der C-Wert, Schädigung des Doseninhaltes  | 413 |
| 6.6 Einteilung der Konserven  | 414 |
| 6.7 Kennzeichnung von Konserven   | 417 |
| 6.8 Qualitätsbeurteilung und -sicherung   | 419 |
| 6.9 Rezepte   | 419 |

|  |     |
|--|-----|
| <b>Lernfeld 13</b>   |     |
| <b>Beraten von Kunden,</b>   |     |
| <b>Planen von Veranstaltungen,</b>                                       |     |
| <b>Verpacken von Produkten</b>   | 422 |
| <b>1 Waren in der Bedienungstheke ansprechend präsentieren</b>           | 424 |
| 1.1 Warenpräsentation in der Verkaufstheke                               | 425 |
| 1.2 Sortimentsbildung im Fleischer-Fachgeschäft                          | 425 |
| 1.3 Thekenbelegung und Verkaufspräzisierung                              | 427 |
| 1.4 Thekenbelegungsplan  | 427 |
| 1.5 Anlass- und saisonbezogene Thekenbelegung                            | 430 |
| 1.6 Frischzustand der Produkte und Hygiene                               | 430 |
| <b>2 Professionelle Beratungsgespräche führen</b>                        | 434 |
| 2.1 Kundentypen und -gruppen   | 435 |
| 2.2 Kommunikation in Verkaufsgesprächen                                  | 440 |
| 2.3 Bewertungsbogen  | 446 |
| 2.4 Verkaufsvorgang  | 447 |
| <b>3 Den Catering-Auftrag eines Kunden im Beratungsgespräch annehmen</b> | 454 |
| 3.1 Anlässe für Partyservice   | 454 |
| 3.2 Anlassbezogene Beratung des Kunden                                   | 455 |
| 3.3 Zusammenstellung von Menüs oder Büfets                               | 457 |
| 3.4 Auswahl der passenden Getränke                                       | 461 |
| <b>4 Ein Büfett planen und ausrichten</b>                                | 463 |
| 4.1 Auswahl der Rezepte  | 464 |
| 4.2 Ermittlung des Materialbedarfs                                       | 464 |
| 4.3 Erstellen einer Einkaufsliste  | 466 |
| 4.4 Vorbereitung, Herstellung und Transport des Büfets                   | 466 |
| 4.5 Tipps zum Legen und Garnieren von kalten Platten                     | 467 |
| 4.6 Transport von Speisen  | 470 |
| 4.7 Arbeiten im Service  | 470 |
| <b>5 Produkte sachgemäß und verkaufsfördernd verpacken</b>               | 478 |
| 5.1 Funktionen einer Verpackung  | 479 |
| 5.2 Rechtliche Bestimmungen  | 480 |
| 5.3 Verpackungsmaterialien   | 481 |
| 5.4 Verpackungsmethoden und Verpackungsgeräte                            | 484 |
| 5.5 Ausgewählte Fleischstücke, Fleischerzeugnisse und Gerichte verpacken | 486 |
| 5.6 Werbewirksame Verpackung   | 487 |
| 5.7 Qualitätskontrollen  | 487 |
| 5.8 Verpackungsmaterial recyceln   | 488 |
| <b>Anhang 1</b>  |     |
| <b>F-Wert-Tabelle</b>  | 491 |
| <b>Anhang 2</b>  |     |
| <b>Analysenwerte Fleischsortierung</b>                                   | 492 |
| <b>Anhang 3</b>  |     |
| <b>Fachrechnen</b>   | 494 |
| 1 Kalkulation von Wurstwaren   | 494 |
| 2 Rückkalkulation von Wurstwaren   | 495 |
| 3 Kalkulation von Schlachtvieh   | 496 |
| 4 Kalkulation von Fleischzukauf  | 497 |
| 5 Kalkulation von verzehrfertigen Erzeugnissen                           | 498 |
| 6 Rückkalkulation von verzehrfertigen Speisen                            | 499 |
| 7 Berechnung des BEFFE in Wurst und Fleischeiweiß                        | 500 |
| <b>Anhang 4</b>  |     |
| <b>Glossar Deutsch-Englisch</b>  | 501 |
| <b>Sachwortverzeichnis</b>   | 503 |
| <b>Bildquellenverzeichnis</b>  | 512 |