

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

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

Lernfeld 13	
Beraten von Kunden, Planen von Veranstaltungen, Verpacken von Produkten	422
1 Waren in der Bedienungstheke ansprechend präsentieren	424
1.1 Warenpräsentation in der Verkaufstheke	425
1.2 Sortimentsbildung im Fleischer-Fachgeschäft	425
1.3 Thekenbelegung und Verkaufspsychologie	427
1.4 Thekenbelegungsplan	427
1.5 Anlass- und saisonbezogene Thekenbelegung	430
1.6 Frischzustand der Produkte und Hygiene	430
2 Professionelle Beratungsgespräche führen	434
2.1 Kundentypen und -gruppen	435
2.2 Kommunikation in Verkaufsgesprächen	440
2.3 Bewertungsbogen	446
2.4 Verkaufsvorgang	447
3 Den Catering-Auftrag eines Kunden im Beratungsgespräch annehmen	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
4 Ein Büfett planen und ausrichten	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
5 Produkte sachgemäß und verkaufsfördernd verpacken	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
Anhang 1	
F-Wert-Tabelle	491
Anhang 2	
Analysenwerte Fleischsortierung	492
Anhang 3	
Fachrechnen	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
Anhang 4	
Glossar Deutsch-Englisch	501
Sachwortverzeichnis	503
Bildquellenverzeichnis	512