

Inhaltsübersicht

Herstellen von Schrot-, Vollkorn- und Spezialbroten

Merkmale von Schrot- und Vollkornbroten	Seite	1
Backschrot und Vollkornmahlerzeugnisse	Seite	2
Backschrot und Vollkornprodukte verarbeiten	Seite	3
Sauerteig, Quellstück und Brühstück einsetzen	Seite	4
Backschrotmengen für Sauerteig und Quellstufen errechnen	Seiten	5/6
Führungsschema für Schrotbrot und Vollkornbrötchen	Seiten	7/8
Arbeitsablauf zur Herstellung von Vollkornbrot	Seite	9
Teige für Schrot- und Vollkornbrote herstellen	Seite	10
Schrot- und Vollkornbrote backen	Seite	11
Qualität von Schrot- und Vollkornbroten beurteilen	Seite	12
Brote mit besonderen Mahlprodukten und Teigführungen	Seite	13
Brote mit besonderen Backverfahren	Seite	14
Mehrkornbrote herstellen	Seite	15
Zutaten für Mehrkornbrote errechnen	Seite	16
Teigführung für Dreikornbrot	Seite	17
Arbeitsablauf bei der Herstellung von Dreikornbrot	Seite	18
Brote mit besonderen Zugaben tierischer Herkunft	Seite	19
Brote mit besonderen Zugaben pflanzlicher Herkunft	Seite	20
Brote mit speziellen Getreiden und Pseudogetreiden	Seite	21
Brote mit besonderen Inhaltsstoffen aus Pflanzen	Seite	22
Brote mit verändertem Nährwert	Seite	23
Brote für besondere Ernährungszwecke	Seite	24
Brote für Schnittbrot herstellen	Seite	25
Brot schneiden und verpacken	Seite	26
Kennzeichnungen bei vorverpacktem Brot	Seite	27
Worträtsel: Angebot von vorverpacktem Schnittbrot	Seite	28

Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen

Maschinen zum Aufschlagen und Rühren von Massen	Seiten	29/30
Schaummassen aufschlagen	Seite	31
Produkte aus Schaummassen herstellen und beurteilen	Seite	32
Leichte Biskuitmassen herstellen	Seite	33
Gebäcke aus leichten Biskuitmassen herstellen	Seite	34
Gebäcke aus schweren Biskuitmassen herstellen	Seite	35
Gebäcke aus Wiener Masse herstellen	Seite	36
Berechnungen für leichte Biskuitmassen	Seite	37
Berechnungen für schwere Biskuitmassen und Wiener Masse	Seite	38
Gebäcke aus Aufschlag-Massen beurteilen	Seite	39
Mängel bei Gebäcken aus Aufschlag-Massen	Seite	40
Leichte und schwere Rührmassen unterscheiden	Seite	41
Zutaten für Rührmassen	Seite	42
Rührmasse für Sandkuchen herstellen	Seite	43
Sandkuchen backen	Seite	44
Marmorkuchen herstellen	Seite	45
Rührkuchen mit Früchten herstellen	Seite	46
Gebäcke aus einfachen Rührmassen herstellen	Seite	47
Formgebäcke und Blechkuchen aus einfachen Rührmassen herstellen	Seite	48
Berechnungen zu Gebäcken aus Rührmassen	Seite	49/50
Qualität von Gebäcken aus Rührmassen beurteilen	Seite	51
Mängel bei Gebäcken aus Rührmassen	Seite	52
Übung zu Gebäcken aus Rührmassen	Seite	53
Worträtsel: Gebäcke aus Rührmassen	Seite	54
Gebäcke aus Waffelmassen	Seite	55
Texte zu Gebäcken aus Waffelmassen	Seite	56
Gebäcke aus Brandmasse herstellen	Seite	57/58
Gebäcke aus Makronenmassen herstellen	Seite	59/60
Gebäcke aus makronenmasse-ähnlichen Massen herstellen	Seite	61/62
Gebäcke aus Lebkuchenmassen herstellen	Seite	63/64
Gebäcke aus Röstmassen herstellen	Seite	65/66
Kalkulationen zu Feinen Backwaren aus Massen	Seite	67/68

Inhaltsübersicht (Fortsetzung):

Herstellen von Torten und Desserts

Gebackene Torten ohne Füllung herstellen	Seite	69
Gebackene Käsetorten herstellen	Seite	70
Gebackene Obsttorten herstellen	Seite	71
Belegte Obsttorten herstellen	Seite	72
Krems herstellen	Seite	73
Zusammensetzung von Kremarten	Seite	74
Kremdesserts herstellen	Seite	75
Standards für Kremtorten	Seite	76
Kremtorten gestalten	Seite	77
Produktqualität bei Kremtorten beurteilen	Seite	78
Schlagsahne zubereiten	Seite	79
Sahnekrems herstellen	Seite	80
Desserts mit Sahnezubereitungen herstellen	Seite	81
Sahnetorten und Sahnekremtorten herstellen	Seite	82
Produktsicherheit bei Sahnetorten	Seite	83
Hygiene beim Umgang mit Sahne	Seite	84
HACCP bei Sahnetorten	Seite	85
Worträtsel: Produktqualität bei Sahnetorten	Seite	86
Torten und Desserts rationell herstellen	Seite	87
Arbeit zur Herstellung von Torten zergliedern und Produktivität erhöhen	Seite	88
Dekors für Torten und Desserts gestalten	Seite	89
Mit Spritzglasuren arbeiten	Seite	90
Fertigungskosten für Torten errechnen	Seite	91
Verkaufspreise für Torten errechnen	Seite	92
Gewinnung von Kakaoerzeugnissen	Seite	93
Kakaobutter, Kakaopulver und Kuvertüre	Seite	94
Kuvertüre verarbeiten	Seite	95
Qualität von Schokoladenerzeugnissen beurteilen	Seite	96
Rohmassen unterscheiden	Seite	97
Marzipanwaren herstellen	Seite	98

Speisen- und Getränkeangebot der Bäckerei

Salate zubereiten	Seite	99
Suppen herstellen	Seite	100
Süße Eierspeisen herstellen	Seite	101
Deftige Eierspeisen herstellen	Seite	102
Arten von Teigwaren unterscheiden	Seite	103
Kleine Speisen mit Teigwaren herstellen	Seite	104
Aufläufe und Gratins zubereiten	Seite	105
Kleine Fleisch- und Geflügelgerichte zubereiten	Seite	106
Süßspeisen zubereiten	Seite	107
Dessertspeisen zubereiten	Seite	108
Umgang mit Speiseeis	Seite	109
Eisspeisen zubereiten	Seite	110
Kaffee als Aufgussgetränk	Seite	111
Kaffeegetränke zubereiten	Seite	112
Tee und Teegetränke	Seite	113
Kakao- und Schokoladengetränke	Seite	114
Milch und Milchgetränke	Seite	115
Erfrischungsgetränke	Seite	116

Planen und Durchführen einer Aktionswoche

Aktionswochen planen	Seite	117
Aktionswochen zeitlich vorbereiten	Seite	118
Gebäcke für eine Aktionswoche auswählen	Seite	119
Aktionswoche „Frankreich“ vorbereiten	Seite	120
Aktionswoche „Gesunde Ernährung“ gestalten	Seite	121
Ökologische und funktionelle Produkte anbieten	Seite	122
Auswerten einer Aktionswoche	Seite	123
Berechnungen zu einer Aktionswoche	Seite	124