

Vorwort	3	2.1	Vorkommen und Übertragung	51
Inhaltsverzeichnis	5	2.2	Arten von Mikroben und deren Vermehrung	52
		2.3	Lebensbedingungen der Mikroben	53
		2.4	Auswirkungen der Mikroben und Enzyme	56
 EINFÜHRUNG		3	Lebensmittelinfektionen – Lebensmittelvergiftungen	57
EINFÜHRUNG IN DIE BERUFE	13	3.1	Salmonellen	58
1 Gast und Gastgewerbe – früher und heute	13	3.2	Campylobacter	59
2 Ausbildung in Schule und Betrieb	15	3.3	Colibakterien	60
2.1 Anforderungen des Gastgewerbes	15	3.4	Listerien	60
2.2 Duale Ausbildung	15	3.5	Eitererreger (Staphylokokken)	61
2.3 Rechtlicher Rahmen der Ausbildung	15	3.6	Fäulniserreger	61
2.4 Ablauf der Ausbildung	16	3.7	Sporenbildende Bakterien	62
2.5 Ausbildungsberufe des Gastgewerbes: Übersicht	17	4 Schädlinge	63	
2.6 Netzwerke des Gastgewerbes	18	5 Verbraucherschutz	64	
2.7 Wettbewerbe des Gastgewerbe	19	5.1 Grundlagen des Verbraucherschutzes	64	
2.8 Auszeichnungen im Gastgewerbe	20	5.2 Lebensmittelhygiene in der Praxis	66	
3 Personal im Gastgewerbe	21	5.3 Lebensmittelüberwachung	73	
4 Organisationsformen im Gastgewerbe	22	5.4 Aktuelles aus dem Lebensmittelrecht	74	
4.1 Küchenorganisation	22	6 Haltbarmachungsverfahren	75	
4.2 Küchentypen	23	6.1 Lebensmittelverderb	76	
4.3 À-la-Carte-Geschäft	25	6.2 Werterhaltung	76	
4.4 Gemeinschaftsverpflegung	28	ERNÄHRUNG FÜR EINE GESUNDE LEBENSWEISE	81	
4.5 Bankett	28	1 Einführung	81	
4.6 Catering	29	1.1 Grundsätze vollwertiger Ernährung	81	
4.7 Systemgastronomie	30	1.2 Lebensmittel-Inhaltsstoffe und ihre Wirkung	84	
4.8 Eventgastronomie	31	2 Kohlenhydrate	85	
4.9 Gastronomische Angebote an Speisen	32	2.1 Ernährungsproblematik	85	
VERBRAUCHER UND UMWELT SCHÜTZEN	35	2.2 Entstehung der Kohlenhydrate	86	
1 Verbraucherschutz	35	2.3 Einteilung der Kohlenhydrate	86	
1.1 Qualität von Lebensmitteln	36	2.4 Süßungsmittel	91	
1.2 Kennzeichnung von Lebensmitteln	36	3 Lipide (Fette)	92	
2 Umweltschutz	45	3.1 Gesundheitswert von Fetten	93	
DIE GESUNDHEIT SCHÜTZEN	50	3.2 Verdauung von Fetten	94	
1 Verderb von Lebensmitteln	50	3.3 Fette in der Küchenpraxis	94	
2 Mikroben	50	3.4 Weiteres Wissen zu Fetten	100	
		4 Eiweiß/Proteine	101	
		4.1 Funktionen der Eiweiße/Proteine	101	
		4.2 Ernährungshinweise	102	

4.3	Aufbau von Eiweißen/Proteinen	102
4.4	Eiweißstoffe und deren küchentechnische Eigenschaften	104
4.5	Weiteres Wissen zu Eiweißen/Proteinen	107
5	Vitamine und Mineralstoffe	108
5.1	Ernährungsproblematik	108
5.2	Vitamine	109
5.3	Mineralstoffe	111
6	Begleitstoffe/Bioaktive Substanzen	112
6.1	Ballaststoffe	112
6.2	Sekundäre Pflanzenstoffe	113
7	Verdauung und Stoffwechsel im Organismus	114
8	Wasser	118
8.1	Wasserbilanz	118
8.2	Wasser als Arbeitsmittel	119
9	Energieaufnahme	120
9.1	Energiebedarf	120
9.2	Körpergewicht	122
9.3	Verteilung der täglichen Nahrungsaufnahme	123
10	Kostformen	123
10.1	Krankheiten und Ernährungstherapien	124
10.2	Lebensmittelunverträglichkeiten/Allergien	127
11	Alternative Ernährungsformen	130
11.1	Vegetarische Ernährung	130
11.2	Vegane Ernährung	132

○ KÜCHE

SICHERES UND GESUNDES ARBEITEN	136
1 Arbeitssicherheit	136
1.1 Sicherheitskennzeichnung	137
1.2 Arbeitskleidung	137
2 Erste Hilfe	138
2.1 Grundlagen der Ersten Hilfe	138
2.2 Schnitt- und Stichwunden	139
2.3 Verbrennungen	140
2.4 Sturzverletzungen	142
2.5 Geräte und Maschinen	143
2.6 Stromunfälle	144
2.7 Verätzungen und Vergiftungen	145
3 Erkrankungen	145
3.1 Hauterkrankungen	145
3.2 Rückenerkrankungen	146

KÜCHENAUSSTATTUNG	147
1 Arbeitsmittel	147
1.1 Grundausrüstung	147
1.2 Erweiterungen	148
1.3 Pflege von Messern	151
2 Kochgeschirr und Zubehör	153
3 Maschinen und Geräte	156
3.1 Kühltechnik	156
3.2 Rührtechnik	159
3.3 Zerkleinerungstechnik	160
3.4 Herd und Kochtechnik	164
3.5 Heißluftdämpfer/Kombidämpfer	168
3.6 Niedertemperatursysteme/Sous-vide-Garen	172
3.7 Fritteuse und Filtersysteme	174
3.8 Grill	176
3.9 Multifunktionsgeräte	178
4 Speisenproduktionssysteme	180
GRUNDTECHNIKEN DER KÜCHE	182
1 Vorbereitende Arbeiten	182
1.1 Einführung	182
1.2 Waschen	183
1.3 Wässern	183
1.4 Putzen	184
1.5 Schälen/Abziehen	184
2 Bearbeiten von Lebensmitteln	185
2.1 Schneiden	185
2.2 Schnittformen	186
2.3 Weitere Bearbeitungsformen für Gemüse und Obst	189
2.4 Weitere Vorbereitungstechniken	190
3 Haltbarmachung in der Praxis	191
SPEISEN ZUBEREITEN	193
1 Speisen würzen und gestalten	193
1.1 Bewusster Genuss – Wahrnehmen mit allen Sinnen	193
1.2 Bewusstes Würzen und Gestalten	195
1.3 Kräuter	197
1.4 Gewürze	200
1.5 Süßen von Speisen – Süßungsmittel	206
1.6 Speisen bewusst eine Bitternote geben	208
1.7 Bewusstes Säuern von Speisen	208
1.8 Salzen von Speisen	209
1.9 Umami – Speisen schmackhafter machen	210
1.10 Schärfe ins Essen bringen	211

2	Garen von Lebensmitteln	212
2.1	Warum wir Lebensmittel garen	212
2.2	Was beim Garen mit den Inhaltsstoffen passiert	212
2.3	Heiße Sache – wie mittels Garverfahren Wärme auf und in die Lebensmittel gelangt	214
2.4	Garen mittels Wasser und Wärme (feuchte Garverfahren)	215
2.5	Garen mittels trockener Wärme (trockene Garverfahren)	221
2.6	Kombinierte Garverfahren	227
2.7	Zubereitungsreihen	229
3	Anrichten und Empfehlen einfacher Speisen	230

SPEISENPRODUKTION PLANEN UND BERECHNEN ... 233

1	Die eigene Arbeit planen	233
1.1	Informationen beschaffen	233
1.2	Ideen und Tätigkeiten strukturieren	235
1.3	Arbeit mit Rezepten	236
1.4	Arbeitsabläufe strukturieren	238
2	Die Warenanforderung	240

SERVICE

GRUNDKENNTNISSE IM SERVICE..... 241

1	Mitarbeiter im Service	241
1.1	Umgangsformen	241
1.2	Persönliche Hygiene	241
1.3	Arbeitsbekleidung	241
2	Einrichtung und Geräte	242
2.1	Einzeltische und Festtafeln	242
2.2	Tischwäsche	243
2.3	Bestecke	248
2.4	Gläser	253
2.5	Porzellangeschirr	255
2.6	Sonstige Tisch- und Tafelgeräte	258
2.7	Tisch- und Tafeldekoration	259
3	Restaurant	261
3.1	Überblick über die Vorbereitungsarbeiten	261
3.2	Herrichten von Servicetischen	262
3.3	Herrichten von Tischen und Tafeln	263
3.4	Gedecke	270
3.5	Grundlegende Servierrichtlinien	273
3.6	Arten des Service	273
3.7	Tellerservice	274
3.8	Plattenservice	277

GETRÄNKE UND GETRÄNKESERVICE 281

1	Alkoholfreie Getränke	281
1.1	Klassische und moderne Wässer	281
1.2	Säfte und fruchtsafthaltige Getränke	283
1.3	Erfrischungsgetränke	284
1.4	Getränkeschankanlagen	286
1.5	Alkoholfreie Mischgetränke	287
1.6	Kochen mit alkoholfreien Getränken	289
2	Aufussgetränke	290
2.1	Kaffee	290
2.2	Kaffeespezialitäten	294
2.3	Tee	296
2.4	Kakao und Schokolade	299
3	Bier	301
3.1	Bierherstellung	301
3.2	Biergattungen, Bierarten, Biersorten	302
3.3	Ausschenken von Bier	304
3.4	Küchenpraxis Bier	305
4	Wein	306
4.1	Rebsorten	307
4.2	Weinbereitung	309
4.3	Güteklassen für Wein	310
4.4	Weine europäischer Länder	313
4.5	Likörweine (Süd- und Dessertweine)	316
4.6	Küchenpraxis Wein	318
5	Schaumwein	318
5.1	Herstellung	319
5.2	Geschmacksrichtungen	320
5.3	Gesetzliche Bestimmungen	320
5.4	Schaumweine anderer Länder	321
5.5	Verwendung von Schaumwein	321
6	Weinhaltige Getränke	322
7	Spirituosen	322
7.1	Brände	324
7.2	Weitere geschmacksneutrale Spirituosen	327
7.3	Aromatisierte Spirituosen	327
7.4	Liköre	328
7.5	Apéritifs und Digestifs	329

FRÜHSTÜCK UND FRÜHSTÜCKSSERVICE..... 330

1	Frühstück	330
1.1	Bestandteile des Frühstücks	330
1.2	Arten des Frühstücks	331
2	Frühstücksservice	334
2.1	Etagenservice	335
2.2	Service beim Frühstück	335

○ **MAGAZIN**

MAGAZIN 339

1 Lagerbedingungen und Lagerarten 340

1.1 Lagerbedingungen 340

1.2 Lagerarten 342

1.3 Hygiene im Magazin 345

2 Warenbeschaffung 348

2.1 Bedarfsermittlung – Bestellmenge 348

2.2 Waren bestellen 349

3 Warenannahme 352

3.1 Warenannahme in der Praxis 352

3.2 Lagermethoden 355

4 Warenausgabe 356

5 Magazinkontrollen und Bewertungen 357

6 Büro-Organisation/EDV 358

6.1 Software und Hardware 358

6.2 Datensicherung 360

○ **PFLANZLICHE ROHSTOFFE –
Grundlagen und Zubereitung**

WIRKSTOFFFREICHE PFLANZLICHE ROHSTOFFE 361

1 Obst 361

1.1 Inhaltsstoffe/Bedeutung für die Ernährung 361

1.2 Fruchtige Vielfalt – Einteilung und Arten 362

1.3 Angebotsformen 369

1.4 Einkauf und Lagerung 372

2 Gemüse 373

2.1 Gemüse in der Ernährung 373

2.2 Erhaltung von Wirkstoffen 374

2.3 Anbau, Einkauf und Lagerung 374

2.4 Einteilung der Gemüse 377

2.5 Vor- und Zubereitung von Gemüse 378

2.6 Kohlgemüse 384

2.7 Wurzelgemüse 389

2.8 Blattgemüse und Stielgemüse 394

2.9 Fruchtgemüse 396

2.10 Hülsenfrüchte 403

2.11 Zwiebelgemüse 407

2.12 Blütengemüse und Sprossgemüse 410

2.13 Keimlinge und Sprossen 413

2.14 Verschiedene Arten der Fertigstellung 414

2.15 Vorgefertigte Gemüseprodukte
(Convenience) 415

3 Salate 417

3.1 Hygiene im Umgang mit Salaten 417

3.2 Salatgemüse/Blattgemüse 418

3.3 Salatsaucen – Dressings 421

3.4 Salat-Öle 424

3.5 Anrichten von Salaten 425

3.6 Salate aus rohen Gemüsen/Rohkost 426

3.7 Salate aus gegarten Gemüsen 427

4 Pilze 429

4.1 Einteilung 429

4.2 Pilzernte und Ankauf 430

4.3 Angebot 431

4.4 Pilze vorbereiten 435

4.5 Pilze zubereiten 436

4.6 Haltbarmachung von Pilzen 438

4.7 Pilze als Convenience-Produkt 438

STÄRKEREICHE PFLANZLICHE ROHSTOFFE 439

1 Körner – Getreide und andere Samen 439

1.1 Der Aufbau des Getreidekorns 439

1.2 Lagerung von Getreide 439

1.3 Getreide in der Übersicht 440

1.4 Bedeutung der Getreide für die Ernährung 441

1.5 Vom Korn zum Mehl – Vermahlung des
Getreides 442

1.6 Backwaren 444

1.7 Weitere Getreideerzeugnisse 446

1.8 Verarbeitung von Getreide in der Küche 446

1.9 Pseudogetreide und deren Verwendung 449

1.10 Ölsaaten und weitere Körner 450

2 Reis 451

2.1 Arten 451

2.2 Besondere Reissorten und Merkmale 452

2.3 Zubereitungen 453

3 Teigwaren 455

3.1 Herstellung von frischen Teigwaren 455

3.2 Zubereitungen 456

**4 Weitere stärkehaltige Rohstoffe/
Beilagen** 459

5 Kartoffeln 461

5.1 Einführung und Aufbau 461

5.2 Kartoffeln im Handel 461

5.3 Übersicht über Kartoffelzubereitungen 465

5.4 Zubereitungen aus rohen Kartoffeln 465

5.5 Zubereitungen aus gekochten Kartoffeln 469

5.6 Klöße 473



**TIERISCHE ROHSTOFFE –
Grundlagen und Zubereitung**

EIER, MILCH UND MILCHPRODUKTE.....	475	SAUCEN.....	549
1 Eier.....	475	1 Bindemöglichkeiten von Saucen.....	549
1.1 Aufbau.....	475	2 Grundsaucen im Überblick.....	551
1.2 Bedeutung für die Ernährung.....	476	3 Braune Grundsaucen.....	552
1.3 Güte- und Gewichtsklassen.....	476	3.1 Braune Kraftsauce und Wildsauce.....	552
1.4 Kennzeichnungspflicht.....	477	3.2 Bratensauce/Jus.....	557
1.5 Technologische Eigenschaften von Ei.....	479	4 Eigenständige warme Saucen.....	557
1.6 Verarbeitung von Hühnerei in der Gastronomie.....	479	5 Weiße Saucen.....	560
1.7 Eiprodukte der Industrie.....	481	5.1 Weiße Grundsaucen.....	560
1.8 Eierspeisen zubereiten.....	482	5.2 Weiße Schaumsaucen.....	564
2 Milch und Milchprodukte.....	491	6 Aufgeschlagene Saucen.....	565
2.1 Milch.....	491	6.1 Holländische Sauce/Béarnaise Sauce.....	566
2.2 Butter.....	497	6.2 Buttersauce.....	569
2.3 Käse.....	498	7 Kalte Saucen.....	571
BRÜHEN.....	504	7.1 Mayonnaise.....	571
1 Grundbrühen.....	504	7.2 Kalte eigenständige Saucen.....	573
1.1 Brühen und Zutaten.....	504	7.3 Würzsaucen – Würzpasten – Dips.....	574
1.2 Arbeitstechniken zur Herstellung von Grundbrühen.....	506	8 Merkmale und Anrichten von Saucen.....	577
2 Helle Brühen.....	508	9 Buttermischungen.....	578
3 Dunkle Brühen.....	514	9.1 Kalte Buttermischungen.....	578
4 Extrakte.....	518	9.2 Heiße Butter.....	580
SUPPEN.....	519	SCHLACHTFLEISCH.....	581
1 Übersicht der Suppenarten.....	520	1 Grundlagen.....	581
2 Klare Suppen.....	520	1.1 Bedeutung für die Ernährung.....	581
2.1 Kraftbrühen.....	520	1.2 Schlachttiere und Rassen.....	582
2.2 Garniturbezeichnungen und Einlagen.....	525	1.3 Kategorie und Handelsklassen.....	583
3 Gebundene Suppen.....	532	1.4 Schlachtung.....	584
3.1 Rahmsuppen – Cremesuppen.....	533	1.5 Fleischuntersuchung und Nachverfolgung.....	585
3.2 Legierte Suppen – Samtsuppen.....	535	1.6 Aufbau von Fleisch.....	586
3.3 Püreesuppen.....	536	1.7 Fleischfehler und Veränderungen nach dem Schlachten.....	587
3.4 Gebundene braune Suppen.....	538	1.8 Qualitätsbeurteilung.....	589
3.5 Gemüsesuppen.....	541	1.9 Fleischverderb.....	589
4 Sondergruppen.....	542	2 Schlachttiere.....	590
4.1 Regionale Suppen.....	542	2.1 Kalb.....	590
4.2 Nationalsuppen.....	544	2.2 Rind.....	591
4.3 Getreidesuppen.....	545	2.3 Schwein.....	594
4.4 Kalte Gemüsesuppen.....	545	2.4 Schaf.....	596
4.5 Kaltschalen.....	546	2.5 Arten des Fleischbezugs.....	597
4.6 Spezialsuppen/Exotische Suppen.....	548	2.6 Qualitätsbeurteilung und Kennzeichnung in der Praxis.....	598
		2.7 Durchschnittliche Rohgewichte für Tellergerichte.....	598
		2.8 Hackfleischgerichte.....	599
		2.9 Innereien und Zubereitungen mit Innereien.....	602

3	Vorbereitende Arbeiten von Schlachtfleischteilen	604	KREBS- UND WEICHTIERE	654	
3.1	Auslösen einer Keule – exemplarisch an einer Kalbskeule	604	1	Krebstiere	654
3.2	Verwendung von Knochen	606	1.1	Hummer	657
3.3	Aufbau und Auslösen eines Rückens – exemplarisch an einem Rinderrücken	606	1.2	Flusskrebse	661
3.4	Auslösen eines Nackens/Kamms – exemplarisch an einem Schweinenacken	609	1.3	Languste	663
3.5	Auslösen einer Schulter – exemplarisch an einer Lammshulter	610	1.4	Königskrabbe	665
3.6	Teilstücke vom Schlachtfleisch und deren Vorbereitung	610	1.5	Scampo/Kaisergranat	665
4	Teilstücke und deren Zubereitungen	612	1.6	Garnelen	666
4.1	Kalb	613	1.7	Surimi	669
4.2	Rind	617	1.8	Lebensmittelallergie gegen Krusten-/Schalentiere	669
4.3	Schwein	621	2	Weichtiere und Algen	671
4.4	Schaf	622	2.1	Muscheln	671
4.5	Zubereitungen weiterer Teilstücke verschiedener Schlachttiere	623	2.2	Mies- oder Pfahlmuschel	671
4.6	Garnituren zu kurzgebratenem Fleisch	626	2.3	Sankt-Jakobs-Muschel	673
5	Haltbarmachung und Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren	627	2.4	Weitere Muschelarten	675
5.1	Haltbarmachung	627	2.5	Austern	675
5.2	Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren	629	2.6	Kopffüßler	678
FISCHE		631	2.7	Schnecken	679
1	Fisch	631	2.8	Algen	680
1.1	Grundwissen	631	3	Kaviar	681
1.2	Einteilung der Fische	633	GEFLÜGEL UND WILDGEFLÜGEL	682	
1.3	Süßwasserfische	635	1	Grundwissen	682
1.4	Salzwasserfische	637	1.1	Bedeutung für Gastronomie und Ernährung	682
1.5	Fische im Handel	640	1.2	Geflügel im Handel	683
1.6	Nachhaltigkeit beim Fischfang	643	1.3	Qualitätsbestimmung	683
1.7	Ökonomie der Fischverarbeitung	643	2	Helles Hausgeflügel	685
2	Vorbereitung	644	2.1	Huhn	685
2.1	Schlachten	644	2.2	Truthahn, Pute	686
2.2	Rundfische	644	3	Vorbereitung (helles Hausgeflügel)	687
2.3	Plattfische	646	3.1	Küchenhygiene	687
2.4	Armflösser filetieren (Seeteufel)	647	3.2	Herrichtungstechniken	688
3	Zubereitung	648	3.3	Teilstücke Geflügel	689
3.1	Garziehen und Blausieden	648	4	Zubereitung (helles Hausgeflügel)	691
3.2	Dämpfen der Fische	649	4.1	Kochen von Geflügel	691
3.3	Dünsten der Fische	649	4.2	Dünsten von Geflügel	692
3.4	Braten der Fische	650	4.3	Poëlieren – Dünsten mit leichter Farbgebung	692
3.5	Fisch frittieren	651	4.4	Braten von Geflügel	694
3.6	Backen von Fisch	652	4.5	Schmoren von Geflügel	694
3.7	Grillen und Heißbräuchern von Fisch	653	4.6	Grillen von Geflügel	695
			4.7	Frittieren von Geflügel	695
			4.8	Garen im Heißluftdämpfer	696
			5	Dunkles Hausgeflügel	697
			5.1	Enten	697
			5.2	Gänse	698

6	Zubereitung (dunkles Hausgeflügel)	699
7	Weitere Geflügelarten	701
8	Wildgeflügel	703
WILD		707
1	Grundwissen	707
1.1	Gesetzliche Bestimmungen	707
1.2	Bedeutung für die Ernährung	708
2	Vorbereiten	710
2.1	Zerlegen von Wild	710
2.2	Weitere Vorbereitungsarbeiten	712
3	Arten und Verwendung	713
3.1	Reh/Hirsch	713
3.2	Schwarzwild	716
3.3	Hasenartiges Wild	717
3.4	Exotische Wildtiere aus Importen	719

○ KALTE KÜCHE UND BÜFETTS

KALTE KÜCHE UND BÜFETTS		720
1	Einfache kalte Platten und Speisen	720
1.1	Vorbereitende Arbeiten	720
1.2	Anrichten und Gestalten einfacher Platten	722
1.3	Vorspeisen	723
1.4	Farcen und Gelees	728
2	Vorspeisen/Fingerfood	733
2.1	Kleine Vorspeisen und Büfettkomponenten	733
2.2	Vorspeisen-Cocktails	738
2.3	Kombinierte Salate	740
2.4	Komponenten und Anrichteweisen	741
2.5	Feinkostprodukte	742
3	Büfetts	746
3.1	Büfetts planen	746
3.2	Gestaltung von Platten	752
3.3	Gestaltung von Schauplatten	753
3.4	Büfetts durchführen	754

○ KÜCHENKONDITOREI

GEBÄCKE		758
1	Grundlagen	758
1.1	Lockerung von Teigen und Massen	759
1.2	Grundtechniken bei Teigen	759

1.3	Grundtechniken bei Massen	759
1.4	Teige und Massen – Convenience-Produkte	760
2	Teige	761
2.1	Blätterteig	761
2.2	Hefeteig	763
2.3	Mürbeteig	768
2.4	Strudelteig	770
3	Massen	770
3.1	Biskuitmasse	770
3.2	Brandmasse	772
3.3	Ausbackmasse	773
3.4	Sandmasse	774
3.5	Schaummasse (Baisermasse)	774
3.6	Hippenmasse	775
4	Überzüge/Glasuren	776
4.1	Zuckerhaltige Glasuren	777
4.2	Kakaohaltige Glasuren	777

SÜSSSPEISEN UND SPEISEEIS

1	Cremespeisen	779
1.1	Übersicht	779
1.2	Einfache Cremes	780
1.3	Cremes mit Gelatinebindung	782
1.4	Cremes mit Eierbindung	787
1.5	Cremes mit Stärkebindung	789
2	Aufläufe/Soufflés	790
3	Pfannkuchen	791
4	Omeletts – süß	792
5	Puddinge	793
6	Flammeris	796
7	Fruchtspeisen	797
7.1	Fruchtspeisen von rohen Früchten	797
7.2	Fruchtspeisen aus gegarten Früchten	799
8	Gelee	801
9	Süße Saucen	802
9.1	Fruchtsaucen	802
9.2	Cremesaucen	803
9.3	Anrichten von Saucen	805
10	Speiseeis/Eisspeisen	807
10.1	Speiseeisbezeichnungen	807
10.2	Hygiene	807
10.3	Eisherstellung	808
10.4	Industrielles Speiseeis	813
10.5	Anrichten von Speiseeis	814
10.6	Eisgetränke	817

○ ANGEBOT SPEISEN, WERBUNG UND VERKAUF

CONVENIENCE 818

1 Bedeutung von Convenience-Produkten 818

2 Einteilung der Convenience-Produkte 819

3 Kritische Bewertung von Convenience-Produkten 820

4 Einsatz von Convenience-Produkten 821

MENÜ UND SPEISEKARTE 822

1 Aufbau eines Menüs 822

1.1 Umfang eines Menüs 822

1.2 Kulinarische Hinweise 823

1.3 Grundsätze gesunder Ernährung 827

1.4 Organisatorische Möglichkeiten 827

2 Gestaltung der Speisekarte 828

2.1 Aufgaben der Speisekarte 828

2.2 Anordnung des Textes 829

2.3 Sprachliche Gestaltung 830

2.4 Rechtschreibung auf der Speisekarte 830

2.5 Karten für Extraessen 832

2.6 Regionale Bezüge 833

2.7 Rechtliche Bestimmungen 833

3 Anrichten und Empfehlen 836

4 Preise kalkulieren 839

4.1 Begriffe zur Kalkulation 839

4.2 Zuschlagskalkulation 840

4.3 Gesamtzuschlag und Kalkulationsfaktor 842

4.4 Rückkalkulation 843

4.5 Deckungsbeitragsrechnung 844

SONDERVERANSTALTUNGEN UND AKTIONEN 846

REGIONALE IN- UND AUSLÄNDISCHE KÜCHE 847

1 Deutsche Küche und regionale Produkte 847

1.1 Einflüsse auf die deutsche Küche 848

1.2 Regionale Produkte 849

1.3 Regionale Küchen – Bundesländer und ihre Speisen 851

2 Internationale Küchen 857

2.1 Afrikanische Küchen 859

2.2 Amerikanische Küchen 860

2.3 Europäische Küchen 861

2.4 Asiatische Küchen 870

WERBUNG UND VERKAUFSFÖRDERUNG 873

1 Der Gast im Mittelpunkt – Gästetypen 873

1.1 Der Selbstbewusste 873

1.2 Der Neugierige 873

1.3 Der Zurückhaltende 874

1.4 Der Analytiker 875

2 Kommunikation mit Gästen 875

2.1 Den Gast einschätzen 876

2.2 Mit dem Gast sprechen – Fragetechniken 876

2.3 Feedback einholen 877

2.4 Den Gast für Veranstaltungen beraten 877

2.5 Reklamationen behandeln 878

2.6 Unangenehme Situationen mit Gästen – Beispiele 878

3 Konzepte und Kunden 880

3.1 Absatzwege 880

3.2 Positionierung am Markt 881

3.3 Die eigene Organisation 883

3.4 AIDA und Anwendung 883

3.5 Rückläufe messen 884

3.6 Mitarbeiter fördern 885

3.7 Werbung – intern 885

3.8 Werbung – extern 887

SACHWORTVERZEICHNIS 889

BILDQUELLEN