

## 6 Beurteilen und Zerlegen von Rind

- 1 Beurteilung von Schlachtfleisch I
- 2 Beurteilung von Schlachtfleisch II
- 3 Marktverlauf und Handelsklassen
- 4 Zerlegen des Rindes I
- 5 Zerlegen des Rindes II
- 6 Rindfleischkalkulation
- 7 Fleischstandards von Rindfleisch
- 8 Steaks
- 9 Zerlegen des Kalbes I
- 10 Zerlegen des Kalbes II
- 11 Ungeregelter Verlauf der Fleischreifung I
- 12 Ungeregelter Verlauf der Fleischreifung II
- 13 Phasen der Fleischreifung
- 14 Präsentation und Verkauf von Rindfleisch I
- 15 Präsentation und Verkauf von Rindfleisch II
- 16 Komplexe Aufgabe zur Prüfungsvorbereitung

## 7 Herstellen von Roh- und Kochpökelwaren

- 17 Herstellen von Rohpökelwaren I
- 18 Herstellen von Rohpökelwaren II
- 19 Salzen und Pökeln I
- 20 Salzen und Pökeln II
- 21 Diffusion und Osmose
- 22 Osmotische Wirkung
- 23 Herstellen von Kochpökelwaren I
- 24 Herstellen von Kochpökelwaren II
- 25 Räuchern I
- 26 Räuchern II
- 27 Zusatzstoffe I
- 28 Zusatzstoffe II
- 29 Grundlagen der Sensorik
- 30 Präsentation und Verkauf von Koch- und Rohpökelwaren I
- 31 Präsentation und Verkauf von Koch- und Rohpökelwaren II
- 32 Komplexe Aufgabe zur Prüfungsvorbereitung

## 8 Herstellen von Kochwurst

- 33 Kochwurst nach den Leitsätzen
- 34 Auswahl und Vorbehandlung der Kochwurst- rohstoffe
- 35 Leberwürste I
- 36 Leberwürste II
- 37 Qualitätsanforderungen

## 38 Leberwurstfehler

- 39 Blutwurst
- 40 Sülzwurst
- 41 Blut- und Sülzwurstfehler
- 42 Emulsionen
- 43 Zusatzstoffe
- 44 Naturdärme
- 45 Kunstdärme
- 46 Unterscheidung der Därme
- 47 Präsentation und Verkauf von Kochwurst I
- 48 Präsentation und Verkauf von Kochwurst II
- 49 Komplexe Aufgabe zur Prüfungsvorbereitung I
- 50 Komplexe Aufgabe zur Prüfungsvorbereitung II

## 9 Herstellen von Brühwurst

- 51 Brühwurst nach den Leitsätzen
- 52 Auswahl und Vorbehandlung der Brühwurst- rohstoffe
- 53 Herstellung von Brühwürstchen I
- 54 Herstellung von Brühwürstchen II
- 55 Qualitätsanforderungen
- 56 Brühwurstfehler
- 57 Zusatzstoffe
- 58 Vakuumkuttern
- 59 Stickstoffkuttern
- 60 Kutterverfahren
- 61 Präsentation und Verkauf von Brühwurst I
- 62 Präsentation und Verkauf von Brühwurst II
- 63 Kreuzworträtsel – Herstellen von Brühwurst
- 64 Komplexe Aufgabe zur Prüfungsvorbereitung

## 10 Herstellen von Rohwurst

- 65 Rohwurst nach den Leitsätzen
- 66 Fleischauswahl für Rohwürste
- 67 Herstellung von schnittfester Rohwurst
- 68 Herstellung von streichfähiger Rohwurst
- 69 Qualitätsanforderungen
- 70 Rohwurstfehler
- 71 Reifeverfahren
- 72 Rohwurstreifung
- 73 Zusatzstoffe I
- 74 Zusatzstoffe II
- 75 Haltbarmachung von Rohwurst (Hürdenverläufe)
- 76 Qualitätsbeurteilung
- 77 Präsentation und Verkauf von Rohwurst
- 78 Komplexe Aufgabe zur Prüfungsvorbereitung

## **11 Herstellen von verzehrfertigen Produkten**

- 79 Herstellen von verzehrfertigen Produkten – Hygiene
- 80 Salate
- 81 Snacks/Fingerfood
- 82 Warme Produkte
- 83 Kalte Produkte
- 84 Qualitätsanforderungen
- 85 Warm- und Kaltlagerung
- 86 Präsentation von verzehrfertigen Produkten
- 87 Verkauf von verzehrfertigen Produkten
- 88 Komplexe Aufgabe zur Prüfungsvorbereitung

## **12 Gewinnen von Rohstoffen, Herstellen von Gerichten und besonderen Fleisch- und Wurstwaren**

- 89 Gewinnen von Rohstoffen – Tierschutz
- 90 Krankheiten der Schlachttiere
- 91 Schlachtstempel
- 92 Betäubungsverfahren für Schlachttiere
- 93 Ablauf der Rinderschlachtung
- 94 Ablauf der Schweineschlachtung I
- 95 Ablauf der Schweineschlachtung II
- 96 Blutgewinnung und Blutbehandlung
- 97 Fleischbeschau/Fleischuntersuchung
- 98 Zusammenstellen von Gerichten
- 99 Brühen, Suppen, Eintöpfle
- 100 Fleischgerichte
- 101 Qualitätsanforderungen
- 102 Verkauf
- 103 Präsentation/Verpackung
- 104 Konservenherstellung
- 105 Einteilung und Eigenschaften von Konserven

106 Mängel in der Konservenherstellung und -lagerung

107 Herstellen besonderer Fleisch- und Wurstwaren

108 Komplexe Aufgaben zur Prüfungsvorbereitung

## **13 Kundenberatung, Planen von Veranstaltungen und Verpacken von Produkten**

- 109 Backwaren und Teigwaren
- 110 Obst und Gemüse
- 111 Milch und Milchprodukte
- 112 Geflügel, Fisch, Konserven
- 113 Verkaufsthemen belegen
- 114 Anforderungen an das Verkaufspersonal und seine Aufgaben
- 115 Verkaufsgespräche führen
- 116 Bestellscheine ausfüllen
- 117 Lieferscheine erstellen
- 118 Rechnungen erstellen
- 119 Beratungsgespräche führen
- 120 Partyservice und Catering
- 121 Marketing im Partyservice
- 122 Angebotskarten erstellen
- 123 Speisen anbieten
- 124 Platten belegen
- 125 Büfets aufbauen
- 126 Verpacken von Produkten I
- 127 Verpacken von Produkten II
- 128 Komplexe Aufgabe zur Prüfungsvorbereitung I
- 129 Komplexe Aufgabe zur Prüfungsvorbereitung II
- 130 Komplexe Aufgabe zur Prüfungsvorbereitung III
- 131 Sachwortverzeichnis
- 132 Bildquellenverzeichnis