

1	Einleitung und Allgemeines zur praktischen Prüfung	7
1.1	Auszüge aus dem Rahmenlehrplan und der Prüfungsordnung	8
1.2	Allgemeine Hinweise zur Zwischenprüfung	9
1.3	Vorbereitung auf die Zwischenprüfung	11
1.4	Mögliche Speisen und Gerichte einer Zwischenprüfung g (Rezepturen jeweils für 4 Personen) ..	20
1.5	Allgemeines zur Abschlussprüfung	34
2	Vorbereitung auf die praktische Prüfung, psychisch und physisch	35
2.1	Mise en place	35
2.2	Equipment	35
2.3	Checkliste Equipment zu Warenkorb 1, Menü 1	36
2.4	Checkliste Equipment zu Warenkorb 2, Menü 1	37
2.5	Checkliste Equipment zu Warenkorb 3, Menü 1	38
3	Klassische Menüregeln und die Menükarte	39
3.1	Klassische Menüregeln	39
3.2	Die Menükarte	41
4	Arbeiten mit dem Warenkorb (Rezepturen jeweils für 6 Personen).....	43
4.1	Warenkorb 1	43
4.1.1	Vom Warenkorb 1 zum Menü 1	45
4.1.2	Vom Warenkorb 1 zum Menü 2	58
4.2	Warenkorb 2	66
4.2.1	Vom Warenkorb 2 zum Menü 1	67
4.2.2	Vom Warenkorb 2 zum Menü 2	78
4.3	Warenkorb 3	85
4.3.1	Vom Warenkorb 3 zum Menü 1	86
4.3.1	Vom Warenkorb 3 zum Menü 2	97
4.4	Warenkorb 4 – vom Warenkorb 4 zum Menü	99
4.5	Warenkorb 5 – vom Warenkorb 5 zum Menü	109
4.6	Warenkörbe mit Menüfindung	115
4.6.1	Warenkorb 6 mit Menüvorschlägen	115
4.6.2	Warenkorb 7 mit Menüvorschlägen	117
4.6.3	Warenkorb 8 mit Menüvorschlägen	119
4.7	Musterwarenkörbe	121
5	Grundrezepturen Prüfung (Rezepturen jeweils für 6 Personen)	127
5.1	Klare Brühen	127
5.2	Kraftbrühen	131

5.3	Saucen	132
5.4	Rahm- und Samtsuppen	136
5.5	Suppeneinlagen	137
5.6	Dips und Dressing, Butter	140
5.7	Beilagen	144
5.8	Gemüse	147
5.9	Desserts	151
6	Mögliche Gerichte für die Prüfung	163
6.1	Vorspeisen	163
6.2	Hauptgänge	175
6.2.1	Vom Kalb	175
6.2.2	Vom Lamm	179
6.2.3	Von Geflügel	182
6.2.4	Vom Rind	193
6.2.5	Vom Schwein	201
6.2.6	Vom Fisch	205
6.3	Desserts	208
6.3.1	Dessertkomponenten	210
7	Schnelle Hingucker	217
8	Richtig abschmecken – Tipps und Tricks	235
8.1	Gewürz-, Kräuter- und Aromenübersicht	235
8.2	Essige, Öle und deren Verwendung	245
8.3	Was passt am besten zu?	247
8.4	Tipps und Tricks	252
9	Das Gespräch	256
10	Fachliche Bewertung durch die Prüfungskommission	260
11	Anhang	265
	Rezepturverzeichnis	265
	Bildquellenverzeichnis	271