

Inhaltsverzeichnis

Lernfeld 1: Unterweisen einer neuen Mitarbeiterin/ eines neuen Mitarbeiters

1 Bäckerin/Bäcker – ein Handwerksberuf 7

- 1.1 Geschichte der Bäckerei 7
- 1.2 Die Brezel – Symbol der Bäckerei 9
- 1.3 Entstehung der Gebäckformen 11
- 1.4 Erzeugnisse der Bäckerei und Konditorei 13
- 1.5 Die Bäckerei heute 14
- 1.6 Berufsausbildung, Fort- und Weiterbildung 16

2 Mitarbeit in Produktion und Verkauf 18

- 2.1 Produktions- und Verkaufsräume 18
- 2.2 Maschinen, Geräte und Werkzeuge 19
- 2.3 EDV im Bäckereibetrieb 24
- 2.4 Zusammenarbeit im Team 26
- 2.5 Anforderungen an Bäckereierzeugnisse 29

3 Arbeitssicherheit – Unfallverhütung 33

- 3.1 Berufsgenossenschaft 34
- 3.2 Arbeitsstättenverordnung 35
- 3.3 Unfallgefahren und Unfallverhütung 37
- 3.4 Erste Hilfe 40
- 3.5 Ergonomie 43

4 Umweltschutz 45

- 4.1 Reinhaltung des Wassers 46
- 4.2 Abfallvermeidung und Abfallentsorgung 47
- 4.3 Energie sparen 48

5 Hygiene 49

- 5.1 Hygiene in der Bäckerei 49
- 5.2 Mikroorganismen 56
- 5.3 Schädliche Mikroorganismen 60
- 5.4 Tierische Schädlinge 63
- 5.5 Reinigen des Betriebs 65

Lernfeldorientierte Aufgaben 68

Lernfeld 2: Herstellen einfacher Teige und Massen

6 Inhaltsstoffe der Lebensmittel 69

- 6.1 Kohlenhydrate 69
- 6.2 Fette (Lipide) 72
- 6.3 Eiweiß (Protein) 78
- 6.4 Vitamine 82
- 6.5 Mineralstoffe 84
- 6.6 Wasser 87
- 6.7 Ballaststoffe und sekundäre Pflanzenstoffe 90
- 6.8 Farbstoffe und Aromastoffe 92

7 Rohstoffe und Zutaten 93

- 7.1 Getreide und Mahlerzeugnisse 93
- 7.2 Backmittel 102
- 7.3 Convenience-Produkte 105
- 7.4 Milch und Milcherzeugnisse 107
- 7.5 Speisefette 115
- 7.6 Zucker 119
- 7.7 Honig 126
- 7.8 Speisesalz 128
- 7.9 Gewürze – Aromen – Ölsamen 130
- 7.10 Eier 136
- 7.11 Obst (Früchte) 140

8 Feine Backwaren aus Hefeteig – Grundlagen 151

9 Feine Backwaren aus ausrollfähigem Mürbeteig 153

10 Feine Backwaren aus Massen – Grundlagen 156

- 10.1 Aufschlagen von Eiklar und Eigelb 156
- 10.2 Biskuitmasse 161

11 Haltbarmachen und Lagern der Lebensmittel 165

- 11.1 Haltbarmachen durch Kälte 165
- 11.2 Haltbarmachen durch Hitze 170
- 11.3 Haltbarmachen durch Wasserentzug 171
- 11.4 Haltbarmachen durch Verpacken in Folien 172
- 11.5 Haltbarmachen durch chemische Konservierungsstoffe 174
- 11.6 Alterung der Backwaren 176
- 11.7 Lagerung der Backwaren in der Bäckerei 178

Lernfeldorientierte Aufgaben 180

Lernfeld 3: Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen

12 Ernährung 181

- 12.1 Enzyme 181
- 12.2 Stoffwechsel 184
- 12.3 Nährstoffbedarf 187
- 12.4 Ernährungsgrundsätze 189
- 12.5 Diabetes mellitus (Zuckerkrankheit) 192
- 12.6 Lebensmittelallergien und Lebensmittelunverträglichkeiten 194

13 Verkaufsförderung durch Marketing 196

- 13.1 Marketing 196
- 13.2 Marketing als Mittel der Verkaufsförderung 199
- 13.3 Marktbeobachtung und Bedarfsermittlung 200
- 13.4 Warenpräsentation 202
- 13.5 Werbemittel 211
- 13.6 Plakate als Werbemittel 213

14 Das Verkaufen	219	Lernfeld 5: Herstellen von Weizenbrot und Weizenkleingebäcken	
14.1 Das Verkaufspersonal	220	23 Weizenkleingebäcke	363
14.2 Der Verkaufsvorgang	221	23.1 Herstellen von Weizenteigen für Weizenkleingebäcke	364
14.3 Fachgerechtes Verpacken von Bäckereiwaren	224	23.2 Teigführungsarten und Weizensauerteig	370
15 Rechtliche Vorschriften	230	23.3 Gärsteuerung durch Kälte	373
15.1 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)	231	23.4 Brötchenherstellung	376
15.2 Lebensmittelüberwachung	235	23.5 Qualitätsmerkmale der Brötchen und Brötchenfehler	384
15.3 Kennzeichnung von Lebensmitteln	237	23.6 Milchbrötchen	388
15.4 Vertragsrecht	244	23.7 Laugenbrezeln und Laugengebäcke	391
15.5 Rechtliche Bestimmungen für ein Café	246		
Lernfeldorientierte Aufgaben	248		
Lernfeld 4: Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen		24 Weizenbrote (Weißbrote) und spezielle Weizenbrote	397
16 Lockerung	249	24.1 Weizenbrote (Weißbrote)	397
16.1 Hefe – Backhefe (biologische Lockerung)	250	24.2 Toastbrote	402
16.2 Chemische Lockerung	255	24.3 Baguettes	405
16.3 Physikalische Lockerung	259	24.4 Ciabattas und Fladenbrote	408
17 Feine Backwaren aus Hefeteig	261	24.5 Brotkrankheiten	411
17.1 Teigherstellung der Hefeteige	262	24.6 Gewichte für Brote und Kleingebäcke	413
17.2 Teigführungsarten bei Hefeteigen	263	Lernfeldorientierte Aufgaben	415
17.3 Teigruhe und Gare	265		
17.4 Gebäcke aus leichtem und mittelschwerem Hefeteig	269	Lernfeld 6: Herstellen von Backwarensnacks	
17.5 Siedegebäcke aus Hefeteig	284	25 Backwarensnacks	416
17.6 Gebäcke aus schwerem Hefeteig	290	25.1 Belegte Snacks	416
17.7 Gerührte Hefeteige	297	25.2 Überbackene Snacks	422
17.8 Gebäcke aus Plunderteig	299	25.3 Gebackene Snacks	425
18 Feine Backwaren aus Blätterteig	308	25.4 Kanapees (Canapés)	431
18.1 Blätterteig	308	Lernfeldorientierte Aufgaben	433
18.2 Blätterteigarten	311		
18.3 Blätterteiggebäcke	316	Lernfeld 7: Herstellen und Verarbeiten von Sauerteig	
19 Glasuren und Füllungen	321	26 Sauerteige	434
19.1 Zuckerhaltige Glasuren	321	26.1 Roggenteige und Säuerung	434
19.2 Füllungen	325	26.2 Teigsäuerungsmittel	436
20 Feine Backwaren aus Strudelteig	329	26.3 Führen der Sauerteige	438
21 Feine Backwaren aus Mürbeteig	334	26.4 Dreistufige Sauerteigführung (Dreistufen-Sauerteig)	441
21.1 Ausrollfähiger Mürbeteig	335	26.5 Zweistufige Sauerteigführung (Zweistufen-Sauerteig)	444
21.2 Spezielle ausrollfähige Mürbeteige	340	26.6 Einstufige Sauerteigführungen (Einstufen-Sauerteig)	445
21.3 Spritzmürbeteig	345	26.7 Sauerteiganlagen	449
21.4 Streusel	348	26.8 Sauerteigfehler	451
22 Braune Lebkuchen und Früchtebrote	349	Lernfeldorientierte Aufgaben	452
22.1 Braune Lebkuchen	350		
22.2 Früchtebrote	359		
Lernfeldorientierte Aufgaben	362		

Lernfeld 8: Herstellen von roggenhaltigen Broten und Kleingebäcken

27 Roggenhaltige Brote	453
27.1 Brotsorten und Brotbezeichnungen	454
27.2 Brotteigführungen	456
27.3 Herstellung roggenhaltiger Teige	459
27.4 Gewicht der Brotteiglinge	463
27.5 Aufarbeiten und Gare der Brotteiglinge	465
27.6 Schwadengeben und Backen von Broten	470
27.7 Qualitätsmerkmale und Beurteilung der Brote	472
27.8 Brotfehler	474
28 Roggenhaltige Kleingebäcke	476
29 Backen	482
29.1 Backöfen	482
29.2 Vorgänge beim Backen (Backprozess)	485
29.3 Schwadengabe beim Backen	487
29.4 Spezielle Backverfahren für Brote	489
Lernfeldorientierte Aufgaben	491

Lernfeld 9: Herstellen von Schrotbroten und Vollkornbroten sowie Spezialbroten und Spezialgebäcken

30 Schrotbrote und Vollkornbrote	492
30.1 Getreidemahlerzeugnisse und Quellung der Getreidemahlerzeugnisse	492
30.2 Herstellung von Vollkornbroten und Schrotbroten	495
31 Spezielle Brote und Kleingebäcke	500
31.1 Spezialbrote	500
31.2 Kleingebäcke mit besonderen Zutaten	508
Lernfeldorientierte Aufgaben	510

Lernfeld 10: Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen

32 Feine Backwaren aus Massen	511
32.1 Baisermasse (Schaummasse)	512
32.2 Wiener Masse	516
32.3 Sandmasse	522
32.4 Brandmasse	529
32.5 Röstmasse	533
32.6 Makronenmasse	536
32.7 Lebkuchenmasse	543
Lernfeldorientierte Aufgaben	547

Lernfeld 11: Herstellen von Torten und Desserts

33 Torten und Desserts	548
33.1 Tortenformen, Desserts und Petits Fours	548
33.2 Herstellen von Torten	552
33.3 Buttercremes, Fettcremes und Cremetorten	556
33.4 Schlagsahne, Sahnecreme und Sahnetorten	561
33.5 Stärke als Bindemittel, gekochte Cremes als Füllungen und Süßspeisen	573
33.6 Konfitüre, Gelee, Marmelade, Torten mit Konfitüre	578
33.7 Obsttorten, Obstschnitten, Käsetorten	582
33.8 Garnieren	587
34 Kakaoerzeugnisse	593
34.1 Kakaomasse, Kakaopulver, Kakaobutter	593
34.2 Schokolade, Schokoladenkuvertüre, kakaohaltige Fettglasur	596
34.3 Temperieren von Schokoladenkuvertüre	599
35 Süßwaren	605
35.1 Marzipan-, Persipanrohmasse, Marzipan	605
35.2 Nugatmassen	613
35.3 Krokant	614
36 Getränke	616
36.1 Kaffee und Kaffeegetränke	616
36.2 Tee	619
36.3 Milchgetränke	623
36.4 Erfrischungsgetränke, Spirituosen	624
Lernfeldorientierte Aufgaben	627

Lernfeld 12: Herstellen von kleinen Gerichten

37 Kleine Gerichte	628
37.1 Frühstück	628
37.2 Suppen	629
37.3 Salate	631
37.4 Teigwaren, Nudelgerichte, Strudel	635
37.5 Eierspeisen	639
37.6 Toasts	643
37.7 Aufläufe und Gratins	644
37.8 Erwärmen im Mikrowellengerät	645
Lernfeldorientierte Aufgaben	647

Lernfeld 13: Planen und Durchführen einer Aktionswoche

38 Aktionen im Bäckereibetrieb	648
Lernfeldorientierte Aufgaben	654
Rezeptverzeichnis	655
Sachwortverzeichnis	656