

# Inhaltsverzeichnis

<b>Lernfeld 1: Unterweisen einer neuen Mitarbeiterin/ eines neuen Mitarbeiters</b>	<b>7</b>	<b>Rohstoffe und Zutaten</b>	<b>93</b>
1.1 Geschichte der Bäckerei	7	7.1 Getreide und Mahlzeugnisse	93
1.2 Die Brezel – Symbol der Bäckerei	9	7.2 Backmittel	102
1.3 Entstehung der Gebäckformen	11	7.3 Convenience-Produkte	105
1.4 Erzeugnisse der Bäckerei und Konditorei	13	7.4 Milch und Milcherzeugnisse	107
1.5 Die Bäckerei heute	14	7.5 Speisefette	115
1.6 Berufsausbildung, Fort- und Weiterbildung	16	7.6 Zucker	119
<b>2 Mitarbeit in Produktion und Verkauf</b>	<b>18</b>	7.7 Honig	126
2.1 Produktions- und Verkaufsräume	18	7.8 Speisesalz	128
2.2 Maschinen, Geräte und Werkzeuge	19	7.9 Gewürze – Aromen – Ölsamen	130
2.3 EDV im Bäckereibetrieb	24	7.10 Eier	136
2.4 Zusammenarbeit im Team	26	7.11 Obst (Früchte)	140
2.5 Anforderungen an Bäckereierzeugnisse	29	<b>8 Feine Backwaren aus Hefeteig – Grundlagen</b>	<b>151</b>
<b>3 Arbeitssicherheit – Unfallverhütung</b>	<b>33</b>	<b>9 Feine Backwaren aus ausrollfähigem Mürbeteig</b>	<b>153</b>
3.1 Berufsgenossenschaft	34	<b>10 Feine Backwaren aus Massen – Grundlagen</b>	<b>156</b>
3.2 Arbeitsstättenverordnung	35	10.1 Aufschlagen von Eiklar und Eigelb	156
3.3 Unfallgefahren und Unfallverhütung	37	10.2 Biskuitmasse	161
3.4 Erste Hilfe	40	<b>11 Haltbarmachen und Lagern der Lebensmittel</b>	<b>165</b>
3.5 Ergonomie	43	11.1 Haltbarmachen durch Kälte	165
<b>4 Umweltschutz</b>	<b>45</b>	11.2 Haltbarmachen durch Hitze	170
4.1 Reinhaltung des Wassers	46	11.3 Haltbarmachen durch Wasserentzug	171
4.2 Abfallvermeidung und Abfallsortung	47	11.4 Haltbarmachen durch Verpacken in Folien	172
4.3 Energie sparen	48	11.5 Haltbarmachen durch chemische Konservierungsstoffe	174
<b>5 Hygiene</b>	<b>49</b>	11.6 Alterung der Backwaren	176
5.1 Hygiene in der Bäckerei	49	11.7 Lagerung der Backwaren in der Bäckerei	178
5.2 Mikroorganismen	56	<b>49 Lernfeldorientierte Aufgaben</b>	<b>180</b>
5.3 Schädliche Mikroorganismen	60		
5.4 Tierische Schädlinge	63	<b>56 Lernfeld 3: Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen</b>	
5.5 Reinigen des Betriebs	65	<b>12 Ernährung</b>	<b>181</b>
<b>Lernfeldorientierte Aufgaben</b>	<b>68</b>	12.1 Enzyme	181
<b>Lernfeld 2: Herstellen einfacher Teige und Massen</b>		12.2 Stoffwechsel	184
<b>6 Inhaltsstoffe der Lebensmittel</b>		12.3 Nährstoffbedarf	187
6.1 Kohlenhydrate	69	12.4 Ernährungsgrundsätze	189
6.2 Fette (Lipide)	72	12.5 Diabetes mellitus (Zuckerkrankheit)	192
6.3 Eiweiß (Protein)	78	12.6 Lebensmittelallergien und Lebensmittelunverträglichkeiten	194
6.4 Vitamine	82	<b>72 13 Verkaufsförderung durch Marketing</b>	<b>196</b>
6.5 Mineralstoffe	84	13.1 Marketing	196
6.6 Wasser	87	13.2 Marketing als Mittel der Verkaufsförderung	199
6.7 Ballaststoffe und sekundäre Pflanzenstoffe	90	13.3 Marktbeobachtung und Bedarfsermittlung	200
6.8 Farbstoffe und Aromastoffe	92	13.4 Warenpräsentation	202
		13.5 Werbemittel	211
		13.6 Plakate als Werbemittel	213

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

<b>Lernfeld 8: Herstellen von roggenhaltigen Broten und Kleingebäcken</b>		<b>Lernfeld 11: Herstellen von Torten und Desserts</b>	
<b>27 Roggenhaltige Brote</b>	<b>453</b>	<b>33 Torten und Desserts</b>	<b>548</b>
27.1 Brotsorten und Brotbezeichnungen	454	33.1 Tortenformen, Desserts und Petits Fours	548
27.2 Brotteigführungen	456	33.2 Herstellen von Torten	552
27.3 Herstellung roggenhaltiger Teige	459	33.3 Buttercremes, Fettcremes und Cremetorten	556
27.4 Gewicht der Brotteiglinge	463	33.4 Schlagsahne, Sahnecreme und Sahnetorten	561
27.5 Aufarbeiten und Gare der Brotteiglinge	465	33.5 Stärke als Bindemittel, gekochte Cremes als Füllungen und Süßspeisen	573
27.6 Schwadengaben und Backen von Brot	470	33.6 Konfitüre, Gelee, Marmelade, Torten mit Konfitüre	578
27.7 Qualitätsmerkmale und Beurteilung der Brote	472	33.7 Obsttorten, Obstschnitten, Käsetorten	582
27.8 Brotfehler	474	33.8 Garnieren	587
<b>28 Roggenhaltige Kleingebäcke</b>	<b>476</b>	<b>34 Kakaoerzeugnisse</b>	<b>593</b>
<b>29 Backen</b>	<b>482</b>	34.1 Kakaomasse, Kakaopulver, Kakaobutter	593
29.1 Backöfen	482	34.2 Schokolade, Schokoladenkuvertüre, kakaohaltige Fettglasur	596
29.2 Vorgänge beim Backen (Backprozess)	485	34.3 Temperieren von Schokoladenkuvertüre	599
29.3 Schwadengabe beim Backen	487		
29.4 Spezielle Backverfahren für Brote	489	<b>35 Süßwaren</b>	<b>605</b>
<b>Lernfeldorientierte Aufgaben</b>	<b>491</b>	35.1 Marzipan-, Persipanrohmasse, Marzipan	605
		35.2 Nugatmassen	613
		35.3 Krokant	614
<b>Lernfeld 9: Herstellen von Schrotbrot und Vollkornbrot sowie Spezialbrot und Spezialgebäck</b>		<b>36 Getränke</b>	<b>616</b>
<b>30 Schrotbrote und Vollkornbrote</b>	<b>492</b>	36.1 Kaffee und Kaffeegetränke	616
30.1 Getreidemahlerzeugnisse und Quellung der Getreidemahlerzeugnisse	492	36.2 Tee	619
30.2 Herstellung von Vollkornbrot und Schrotbrot		36.3 Milchgetränke	623
		36.4 Erfrischungsgetränke, Spirituosen	624
<b>Lernfeldorientierte Aufgaben</b>	<b>492</b>	<b>Lernfeldorientierte Aufgaben</b>	<b>627</b>
	495	<b>Lernfeld 12: Herstellen von kleinen Gerichten</b>	
<b>31 Spezielle Brote und Kleingebäcke</b>	<b>500</b>	<b>37 Kleine Gerichte</b>	<b>628</b>
31.1 Spezialbrote	500	37.1 Frühstück	628
31.2 Kleingebäcke mit besonderen Zutaten	508	37.2 Suppen	629
<b>Lernfeldorientierte Aufgaben</b>	<b>510</b>	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
<b>Lernfeld 10: Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen</b>	<b>511</b>	<b>Lernfeldorientierte Aufgaben</b>	<b>647</b>
<b>32 Feine Backwaren aus Massen</b>	512		
32.1 Baisermasse (Schaummasse)	516	<b>Lernfeld 13: Planen und Durchführen einer Aktionswoche</b>	
32.2 Wiener Masse	522	<b>38 Aktionen im Bäckereibetrieb</b>	<b>648</b>
32.3 Sandmasse	529	<b>Lernfeldorientierte Aufgaben</b>	<b>654</b>
32.4 Brandmasse	533	<b>Rezeptverzeichnis</b>	<b>655</b>
32.5 Röstmasse	536	<b>Sachwortverzeichnis</b>	<b>656</b>
32.6 Makronenmasse	543		
32.7 Lebkuchenmasse	547		
<b>Lernfeldorientierte Aufgaben</b>			