

# INHALTSVERZEICHNIS

Vorwort .....	3	2.2 Kennzeichnung von Lebensmitteln .....	30
Inhaltsverzeichnis .....	5	2.3 Verordnung über Lebensmittelhygiene (Basishygiene) .....	32
<b>EINFÜHRUNG IN DIE BERUFE..... 13</b>		2.4 Lebensmittelüberwachung .....	37
<b>1 Geschichtliche Entwicklung des Gastgewerbes .....</b>	<b>13</b>	Fachbegriffe .....	37
1.1 Gastfreundschaft .....	13	Aufgaben .....	37
1.2 Gastgewerbe .....	13	<b>ARBEITSSICHERHEIT .....</b>	
1.3 Gastgewerbliche Betriebe heute .....	14	<b>1 Unfallverhütung .....</b>	<b>38</b>
<b>2 Ausbildung .....</b>	<b>14</b>	1.1 Fußboden .....	38
2.1 Ausbildungsordnung .....	14	1.2 Tragen und Heben von Lasten .....	38
2.2 Ausbildungsberufe des Gastgewerbes: Übersicht .....	15	1.3 Messer, schneidende Maschinen .....	39
<b>3 Personal im Gastgewerbe .....</b>	<b>16</b>	1.4 Maschinen .....	39
<b>HYGIENE..... 17</b>		1.5 Elektrische Anlagen .....	39
<b>1 Mikroben .....</b>	<b>17</b>	1.6 Feuerschutz .....	40
1.1 Vorkommen .....	17	1.7 Sicherheitszeichen .....	41
1.2 Arten und Vermehrungsformen .....	17	<b>2 Erste Hilfe .....</b>	<b>42</b>
1.3 Lebensbedingungen der Mikroben.....	18	2.1 Schnitt- und Stichwunden .....	42
1.4 Lebensäußerungen der Mikroben.....	20	2.2 Ohnmacht und Bewusstlosigkeit .....	42
<b>2 Lebensmittelinfektionen – Lebensmittelvergiftungen .....</b>	<b>21</b>	2.3 Verbrennungen und Verbrühungen .....	43
2.1 Salmonellen .....	22	2.4 Nasenbluten.....	43
2.2 Eitererreger (Staphylokokken).....	22	2.5 Fremdkörper im Auge .....	43
2.3 Bodenbakterien (Botulinus-Bakterien).....	23	2.6 Unfälle mit elektrischem Strom.....	43
2.4 Fäulniserreger.....	23	Aufgaben .....	44
2.5 Schimmel.....	23	<b>ARBEITSPLANUNG .....</b>	
<b>3 Schädlingsbekämpfung .....</b>	<b>24</b>	<b>1 Informationen beschaffen und auswerten .....</b>	<b>45</b>
<b>4 Reinigung und Desinfektion.....</b>	<b>25</b>	1.1 Fachbuch .....	45
4.1 Reinigen in Lebensmittelbetrieben .....	25	1.2 Fachzeitschriften/Fachzeitingen.....	45
4.2 Desinfizieren in Lebensmittelbetrieben ....	26	1.3 Internet .....	46
<b>UMWELT- UND VERBRAUCHERSCHUTZ .....</b>		1.4 Prospekte .....	46
<b>1 Umweltschutz .....</b>	<b>27</b>	<b>2 Planen .....</b>	<b>46</b>
<b>2 Verbraucherschutz .....</b>	<b>29</b>	2.1 Checklisten/Prüflisten .....	46
2.1 Lebensmittel- und Futtermittelgesetz- buch (LFMG) .....	29	2.2 Ablaufplan/Zeitleiste.....	47
		2.3 Tabellen .....	48
		2.4 Rezepte .....	49
		Aufgaben .....	51

<b>ERNÄHRUNG</b> .....	52	11.3 Verteilung der täglichen Nahrungsaufnahme .....	80
<b>1 Einführung</b> .....	52	Aufgaben .....	81
<b>2 Kohlenhydrate</b> .....	53	<b>12 Alternative Ernährungsformen</b> .....	81
2.1 Aufbau – Arten .....	53	12.1 Vegetarische Kost – Pflanzliche Kost .....	81
2.2 Küchentechnische Eigenschaften .....	54	12.2 Vollwerternährung .....	82
2.3 Bedeutung für den menschlichen Körper .....	56	<b>13 Kostformen/Diät</b> .....	82
2.4 Versorgung mit Kohlenhydraten.....	56	13.1 Vollkost .....	83
Aufgaben .....	56	13.2 Leichte Vollkost .....	83
<b>3 Fette</b> .....	57	13.3 Natriumarme Diät .....	83
3.1 Aufbau – Arten .....	57	13.4 Eiweißarme Diät.....	83
3.2 Küchentechnische Eigenschaften .....	58	13.5 Diabetiker-Kost.....	84
3.3 Bedeutung für den menschlichen Körper .....	60	13.6 Reduktionskost.....	84
3.4 Versorgung mit Fetten .....	61	13.7 Begriffserklärungen .....	85
Aufgaben .....	61	Aufgaben .....	85
<b>4 Eiweiß (Protein)</b> .....	62	<b>14 Berechnungen zur Ernährung</b> .....	86
4.1 Aufbau – Arten .....	62	14.1 Berechnung des Nährstoffgehalts von Speisen .....	87
4.2 Küchentechnische Eigenschaften .....	63	14.2 Berechnung des Energiegehaltes von Speisen .....	88
4.3 Bedeutung für den menschlichen Körper .....	65	<b>15 Qualität von Lebensmitteln</b> .....	89
4.4 Versorgung mit Eiweiß .....	66	<b>16 Haltbarmachungsverfahren</b> .....	90
Aufgaben .....	67	16.1 Lebensmittelverderb.....	90
<b>5 Vitamine</b> .....	67	16.2 Werterhaltung .....	91
5.1 Bedeutung für den menschlichen Körper .....	67	Aufgaben .....	94
5.2 Aufgaben und Vorkommen .....	68	<b>ARBEITSGESTALTUNG</b> .....	95
5.3 Erhaltung bei der Vor- und Zubereitung .....	68	<b>1 Küchenorganisation</b> .....	95
Aufgaben .....	69	1.1 Postenküche.....	95
<b>6 Mineralstoffe</b> .....	70	1.2 Koch-Zentrum .....	96
6.1 Bedeutung für den menschlichen Körper .....	70	1.3 Vorgefertigte Produkte .....	96
6.2 Vorkommen und Aufgaben .....	70	Aufgaben .....	99
6.3 Erhaltung bei der Vor- und Zubereitung .....	70	<b>2 Arbeitsmittel</b> .....	99
<b>7 Begleitstoffe</b> .....	71	2.1 Grundausstattung .....	100
Aufgaben .....	71	2.2 Erweiterungen .....	100
<b>8 Wasser</b> .....	72	2.3 Pflege der Messer.....	103
8.1 Wasserhärte .....	72	2.4 Unfallverhütung .....	104
8.2 Küchentechnische Eigenschaften .....	72	<b>3 Kochgeschirr</b> .....	104
8.3 Bedeutung für den menschlichen Körper .....	73	3.1 Werkstoffe für Geschirr .....	104
Aufgaben .....	73	3.2 Geschirrarten .....	105
<b>9 Enzyme</b> .....	73	<b>4 Maschinen und Geräte</b> .....	107
9.1 Wirkungsweise .....	73	4.1 Fleischwolf .....	107
9.2 Bedingungen der Enzymtätigkeit und deren Steuerung .....	74	4.2 Kutter.....	107
<b>10 Verdauung und Stoffwechsel</b> .....	75	4.3 Fritteuse .....	108
<b>11 Vollwertige Ernährung</b> .....	77	4.4 Kippbratpfanne .....	109
11.1 Energiebedarf.....	77	4.5 Kochkessel .....	110
11.2 Nahrungsauswahl .....	78	4.6 Mikrowellengerät .....	110
		4.7 Umluftgerät .....	111
		4.8 Herd mit Backrohr .....	111
		4.9 Induktionstechnik.....	112
		4.10 Garen unter Dampfdruck .....	112
		4.11 Heißluftdämpfer/Kombidämpfer .....	113
		Aufgaben .....	114

<b>GRUNDTECHNIKEN DER KÜCHE</b> .....	115	<b>5 Kostenberechnung bei Verlusten</b> .....	145
<b>1 Vorbereitende Arbeiten</b> .....	115	<b>6 Rezeptverwaltungs-Software</b> .....	146
1.1 Einführung .....	115	<b>ZUBEREITEN EINFACHER SPEISEN</b> .....	147
1.2 Waschen .....	115	<b>1 Speisen von Gemüse</b> .....	147
1.3 Wässern .....	115	1.1 Schnittarten bei Gemüse .....	147
1.4 Schälen .....	116	1.2 Vor- und Zubereitung .....	150
<b>2 Bearbeiten von Lebensmitteln</b> .....	117	1.3 Besonderheiten bei vorgefertigten Gemüsen .....	160
2.1 Schneiden .....	117	Aufgaben .....	161
2.2 Schnittformen .....	118	<b>2 Pilze</b> .....	161
2.3 Blanchieren .....	118	2.1 Vorbereiten .....	161
<b>GAREN VON SPEISEN</b> .....	119	2.2 Zubereiten .....	161
<b>1 Grundlagen</b> .....	119	Aufgaben .....	163
<b>2 Garen mittels feuchter Wärme</b> .....	120	<b>3 Salate</b> .....	164
2.1 Kochen .....	120	3.1 Salatsaucen – Dressings .....	164
2.2 Garziehen .....	121	3.2 Salate aus rohen Gemüsen/Rohkost .....	166
2.3 Dämpfen .....	121	3.3 Salate aus gegarten Gemüsen .....	168
2.4 Dünsten .....	121	3.4 Anrichten von Salaten .....	168
2.5 Druckgaren .....	122	3.5 Kartoffelsalate .....	170
2.6 Gratinieren oder Überbacken .....	122	3.7 Salatbüfett .....	170
<b>3 Garen mittels trockener Wärme</b> .....	123	Aufgaben .....	171
3.1 Braten .....	123	<b>4 Beilagen</b> .....	171
3.2 Grillen .....	124	4.1 Kartoffeln .....	171
3.3 Frittieren .....	125	4.2 Klöße – Knödel – Nocken .....	179
3.4 Schmoren .....	126	4.3 Teigwaren .....	183
3.5 Backen .....	126	4.4 Reis .....	186
3.6 Mikrowellen .....	126	Aufgaben .....	187
3.7 Zusammenfassende Übersicht .....	127	<b>5 Eierspeisen</b> .....	188
<b>4 Zubereitungsreihen</b> .....	127	5.1 Gekochte Eier .....	188
4.1 Zubereitungsreihe Hackfleisch .....	127	5.2 Pochierte Eier .....	189
4.2 Zubereitungsreihe Geflügel .....	129	5.3 Spiegeleier .....	189
4.3 Zubereitungsreihe Gemüse .....	131	5.4 Rühreier .....	189
Aufgaben .....	132	5.5 Omelett .....	190
<b>5 Erstellen von Garprogrammen</b> .....	133	5.6 Frittierte Eier .....	191
Aufgaben .....	133	5.7 Eier im Nöpfchen .....	191
<b>6 Speisenproduktionssysteme</b> .....	134	5.8 Pfannkuchen – Eierkuchen .....	191
<b>ANRICHTEN UND EMPFEHLEN VON SPEISEN</b> .....	135	Aufgaben .....	192
<b>1 Anrichten von Speisen</b> .....	135	Projekt: Vegetarisches aus Bio-Produkten .....	193
<b>2 Beschreiben von Speisen</b> .....	136	<b>BASISWISSEN: GETRÄNKE</b> .....	194
<b>3 Bewerten von Speisen</b> .....	138	<b>1 Wässer</b> .....	194
Aufgaben .....	140	1.1 Trinkwasser .....	194
<b>BERECHNUNGEN ZUR SPEISEN- PRODUKTION</b> .....	141	1.2 Natürliches Mineralwasser .....	194
<b>1 Umrechnung von Rezepten</b> .....	141	<b>2 Säfte und Erfrischungsgetränke</b> .....	195
<b>2 Warenanforderung</b> .....	142	2.1 Fruchtsäfte .....	195
<b>3 Kostenberechnung bei Rezepten</b> .....	143	2.2 Gemüsesäfte/Gemüsenektar .....	196
<b>4 Mengenberechnung bei Verlusten</b> ....	144	2.3 Fruchtnektare und Süßmoste .....	196
		2.4 Fruchtsaftgetränke .....	196
		2.5 Limonaden .....	196
		2.6 Diätetische Erfrischungsgetränke .....	197

2.7	Fruchtsaftgehalt von Getränken .....	197	3.2	Herrichten von Servicetischen .....	250
2.8	Mineralstoffgetränke .....	197	3.3	Servicestation .....	250
3	<b>Milch und Milchgetränke</b> .....	197	3.4	Herrichten von Tischen und Tafeln .....	251
Aufgaben	.....	198	Aufgaben	.....	260
4	<b>Aufgussgetränke</b> .....	198	4	<b>Arbeiten im Service</b> .....	261
4.1	Kaffee .....	198	4.1	Arten und Methoden des Service .....	261
4.2	Tee .....	199	4.2	Grundlegende Richtlinien für den Service .....	262
4.3	Kakao .....	201	4.3	Richtlinien und Regeln zum Tellerservice .....	263
Aufgaben	.....	202	4.4	Zusammenfassung der Servierregeln ....	265
5	<b>Alkoholische Gärung</b> .....	202	Fachbegriffe .....	266	
6	<b>Bier</b> .....	203	Aufgaben	.....	266
Aufgaben	.....	207	5	<b>Kaffeeküche</b> .....	267
7	<b>Wein</b> .....	208	5.1	Herstellen von Aufgussgetränken .....	267
7.1	Rebsorten .....	209	5.2	Herstellen von alkoholfreien Mischgetränken .....	270
7.2	Gebietseinteilung .....	211	Aufgaben	.....	271
7.3	Weinbereitung .....	213	6	<b>Frühstück</b> .....	272
7.4	Güteklassen für deutschen Wein .....	214	6.1	Arten des Frühstücks .....	272
7.5	Weinlagerung .....	215	6.2	Bereitstellen von Frühstücksspeisen ....	273
7.6	Weine europäischer Länder .....	216	6.3	Herrichten von Frühstücksplatten .....	274
Französische Fachbegriffe .....	218		6.4	Frühstücksservice .....	275
Italienische Fachbegriffe .....	219		Aufgaben	.....	281
Spanische Fachbegriffe .....	220		7	<b>Service einfacher Getränke</b> .....	282
7.7	Beurteilen von Wein .....	220	7.1	Bereitstellen von Getränken .....	282
7.8	Likörweine, Süd- und Dessertweine ....	221	7.2	Getränkesservice in Schankgefäßen .....	282
8	<b>Schaumwein</b> .....	222	7.3	Ausschenken von Bier .....	283
9	<b>Weinhaltige Getränke</b> .....	224	Aufgaben	.....	284
Aufgaben	.....	224	Projekt: Attraktives Frühstücksbüfett .....	285	
10	<b>Spirituosen</b> .....	225			
10.1	Brände .....	227	MAGAZIN .....	286	
10.2	Geiste .....	228	1	<b>Warenbeschaffung</b> .....	286
10.3	Alkohol mit geschmackgebenden (aromatisierenden) Zusätzen .....	228	2	<b>Wareneingang</b> .....	288
10.4	Liköre .....	229	3	<b>Warenlagerung</b> .....	289
Aufgaben	.....	229	3.1	Grundsätze der Lagerhaltung .....	289
GRUNDKENNTNISSE IM SERVICE .....	230		3.2	Lagerräume .....	290
1	<b>Mitarbeiter im Service</b> .....	230	3.3	Lasten richtig bewegen .....	292
1.1	Umgangsformen .....	230	4	<b>Warenausgabe</b> .....	292
1.2	Persönliche Hygiene .....	230	5	<b>Lagerkennzahlen</b> .....	293
1.3	Arbeitskleidung .....	230	Aufgaben	.....	294
1.4	Persönliche Ausrüstung .....	230	6	<b>Büroorganisation</b> .....	295
2	<b>Einrichtung und Geräte</b> .....	231	6.1	Schriftliche Arbeiten .....	295
2.1	Einzeltsche und Festtafeln .....	231	6.2	Ablage- und Ordnungssysteme .....	295
2.2	Tischwäsche .....	232	7	<b>Datenverarbeitung</b> .....	296
2.3	Bestecke .....	236	7.1	Geräte .....	296
2.4	Gläser .....	241	7.2	Software .....	297
2.5	Porzellangeschirr .....	243	7.3	Datensicherung und Datenschutz .....	297
2.6	Sonstige Tisch- und Tafelgeräte .....	246	Projekt: Arbeiten im Magazin .....	298	
2.7	Tisch- und Tafeldekoration .....	247	Projekt: Zwischenprüfung .....	299	
Aufgaben	.....	248			
3	<b>Vorbereitungsarbeiten im Service</b> .....	249			
3.1	Überblick Vorbereitungsarten .....	249			

<b>LEBENSMITTEL</b> .....	301
<b>1 Gemüse</b> .....	301
1.1 Gemüse in der Ernährung.....	301
1.2 Nährwerterhaltung.....	301
1.3 Einkauf .....	302
1.4 Einteilung.....	302
1.5 Kohlgemüse .....	304
1.6 Wurzelgemüse .....	306
1.7 Blattgemüse .....	307
1.8 Fruchtgemüse .....	309
1.9 Hülsenfrüchte.....	311
1.10 Zwiebelgemüse .....	311
1.11 Sonstige Gemüse .....	312
1.12 Exotische Gemüse .....	313
1.13 Keimlinge –Sprossen .....	313
1.14 Lagerung von Gemüse .....	314
1.15 Vorgefertigte Produkte – Convenience ....	314
Aufgaben .....	315
<b>2 Pilze</b> .....	316
2.1 Aufbau und Zusammensetzung .....	316
2.2 Angebot.....	316
2.3 Behandlung in der Küche .....	317
2.4 Lagerung .....	318
<b>3 Kartoffeln</b> .....	318
3.1 Arten .....	318
3.2 Lagerung .....	319
3.3 Vorgefertigte Produkte – Convenience ....	319
Aufgaben .....	320
<b>4 Obst</b> .....	320
4.1 Bedeutung für die Ernährung .....	320
4.2 Verwendung.....	320
4.3 Einteilung.....	320
4.4 Kernobst .....	321
4.5 Steinobst .....	321
4.6 Beerenobst.....	322
4.7 Südfrüchte .....	322
4.8 Schalenobst .....	324
4.9 Trockenobst .....	325
4.10 Erzeugnisse aus Obst .....	325
Aufgaben .....	326
<b>5 Getreide</b> .....	326
5.1 Arten .....	326
5.2 Bedeutung für die Ernährung .....	326
5.3 Aufbau und Zusammensetzung der Getreide.....	327
5.4 Vermahlung des Getreides .....	327
5.5 Getreideerzeugnisse .....	328
5.6 Backwaren .....	329
5.7 Teigwaren .....	330
5.9 Reis .....	331
Aufgaben .....	332
<b>6 Süßungs- und Geliermittel</b> .....	332

<b>7 Gewürze, Küchenkräuter und würzende Zutaten</b> .....	334
7.1 Vom Schmecken und Riechen .....	334
7.2 Gewürze.....	335
7.3 Küchenkräuter .....	338
7.4 Würzsaucen .....	341
7.5 Speisesalz .....	342
7.6 Essig .....	342
Aufgaben .....	343
<b>8 Speisefette und Speiseöle</b> .....	343
8.1 Bedeutung für die Ernährung .....	344
8.2 Fette in der Küchentechnik.....	344
8.3 Geschmacklicher Einfluss der Fette .....	345
8.4 Arten .....	345
8.5 Aufbewahrung .....	346
Aufgaben .....	347
<b>9 Milch und Milchprodukte</b> .....	347
9.1 Zusammensetzung und Bedeutung für die Ernährung .....	347
9.2 Arten .....	347
9.3 Aufbewahrung .....	348
9.4 Veränderungen bei der Verarbeitung ....	349
Aufgaben .....	349
<b>10 Käse</b> .....	350
10.1 Bedeutung für die Ernährung .....	350
10.2 Herstellung.....	350
10.3 Arten .....	351
10.4 Fettgehaltsstufen .....	352
10.5 Verwendung.....	352
10.6 Aufbewahrung .....	353
Aufgaben .....	353
<b>11 Hühnererei</b> .....	353
11.1 Aufbau .....	353
11.2 Bedeutung für die Ernährung .....	354
11.3 Kennzeichnung .....	354
11.4 Qualität .....	355
11.5 Verwendung in der Küche .....	356
11.6 Aufbewahrung .....	356
Aufgaben .....	357
<b>12 Fleisch</b> .....	357
12.1 Bedeutung für die Ernährung .....	357
12.2 Fleischuntersuchung.....	358
12.3 Aufbau des Fleisches.....	358
12.4 Veränderungen nach dem Schlachten ..	359
12.5 Lagerung .....	360
12.6 Verderben des Fleisches .....	361
12.7 Arten des Fleischbezugs .....	361
12.8 Qualitätsbeurteilung.....	362
12.9 Fleischteile und deren Verwendung .....	364
12.10 Hackfleisch und Erzeugnisse aus rohem Fleisch.....	369
12.11 Innereien .....	370
12.12 Verwendung von Knochen .....	371

12.13 Haltbarmachen .....	371	2 Klare Suppen .....	412
12.14 Fleisch- und Wurstwaren .....	373	2.1 Fleisch- und Knochenbrühe .....	412
Aufgaben .....	376	2.2 Kraftbrühen .....	413
<b>13 Geflügel und Wildgeflügel .....</b>	<b>377</b>	2.3 Suppeneinlagen .....	417
13.1 Bedeutung für die Ernährung .....	377	<b>3 Gebundene Suppen .....</b>	<b>421</b>
13.2 Hausgeflügel .....	377	3.1 Legierte Suppen – Samtsuppen .....	422
13.3 Wildgeflügel .....	381	3.2 Rahmsuppen – Cremesuppen .....	425
Aufgaben .....	382	3.3 Püreesuppen .....	425
<b>14 Wild .....</b>	<b>382</b>	3.4 Gebundene braune Suppen .....	426
14.1 Bedeutung für die Ernährung .....	382	3.5 Gemüsesuppen .....	427
14.2 Gesetzliche Bestimmungen .....	383	<b>4 Sondergruppen .....</b>	<b>428</b>
14.3 Arten und Verwendung .....	383	4.1 Kaltschalen .....	428
Aufgaben .....	385	4.2 Regionalsuppen .....	430
<b>15 Fisch .....</b>	<b>385</b>	4.3 Nationalsuppen .....	430
15.1 Aufbau .....	385	<b>5 Anrichten und Dekorieren</b>	
15.2 Einteilung .....	386	<b>von Suppen .....</b>	<b>430</b>
15.3 Bedeutung für die Ernährung .....	386	Fachbegriffe .....	431
15.4 Süßwasserfische .....	387	Aufgaben .....	431
15.5 Seefische .....	389	<b>6 Vorgefertigte Brühen, Suppen und</b>	
15.6 Fischdauerwaren .....	393	<b>Saucen – Convenienceprodukte .....</b>	<b>432</b>
Aufgaben .....	394	Projekt: Suppen aus den Regionen .....	433
<b>16 Krebstiere und Weichtiere .....</b>	<b>395</b>	<b>SAUCEN .....</b>	<b>435</b>
16.1 Krebstiere .....	395	<b>1 Übersicht Grundsaucen .....</b>	<b>435</b>
16.2 Weichtiere .....	398	<b>2 Braune Saucen .....</b>	<b>435</b>
Aufgaben .....	400	2.1 Grundlagen .....	435
<b>17 Kaviar .....</b>	<b>401</b>	2.2 Braune Grund- oder Kraftsauce .....	438
<b>BRÜHEN .....</b>	<b>402</b>	2.3 Bratensauce (Jus) .....	441
<b>1 Übersicht .....</b>	<b>402</b>	2.4 Wildsauce .....	441
<b>2 Vorbereitungen .....</b>	<b>402</b>	<b>3 Weiße Saucen .....</b>	<b>442</b>
<b>3 Helle Grundbrühen .....</b>	<b>405</b>	3.1 Grundlagen .....	442
3.1 Fleisch- und Knochenbrühe .....	406	3.2 Weiße Grundsaucen .....	442
3.2 Kalbsbrühe .....	406	3.3 Béchamelsauce .....	444
3.3 Geflügelbrühe .....	407	3.4 Varianten der klassischen Zubereitung	
3.4 Gemüsebrühe .....	407	von weißen Saucen .....	446
3.5 Fischbrühe .....	407	<b>4 Aufgeschlagene Saucen .....</b>	<b>447</b>
<b>4 Braune Grundbrühen .....</b>	<b>408</b>	4.1 Holländische Sauce .....	447
4.1 Große braune Brühe .....	408	4.2 Buttersauce .....	451
4.2 Braune Kalbsbrühe .....	408	<b>5 Kalte Grundsauce .....</b>	<b>452</b>
4.3 Wildbrühe .....	409	<b>6 Eigenständige Saucen .....</b>	<b>454</b>
4.4 Entfetten von Fonds, Extrakten,		6.1 Warme Saucen .....	454
klaren Brühen und Saucen .....	409	6.2 Kalte Saucen .....	455
<b>5 Extrakte .....</b>	<b>410</b>	<b>7 Beurteilungsmerkmale und</b>	
Aufgaben .....	410	<b>Anrichten von Saucen .....</b>	<b>455</b>
<b>SUPPEN .....</b>	<b>411</b>	<b>8 Buttermischungen .....</b>	<b>456</b>
<b>1 Übersicht der Suppenarten .....</b>	<b>411</b>	8.1 Kalte Butter .....	456
		8.2 Heiße Butter .....	457
		Fachbegriffe .....	458
		Aufgaben .....	458
		Projekt: Saucen im Vergleich .....	459

<b>SCHLACHTFLEISCH</b> .....	460	1.3	Große Plattfische .....	519
<b>1 Vorbereiten</b> .....	460	1.4	Beispiele vorbereiteter Fische .....	519
1.1 Kalb .....	460	<b>2 Zubereiten</b> .....	520	
1.2 Rind .....	464	2.1 Garziehen und Blau-Zubereiten	der Fische.....	520
1.3 Schwein .....	466	2.2 Dämpfen der Fische .....	521	
1.4 Schaf .....	467	2.3 Dünsten der Fische.....	521	
1.5 Durchschnittliche Rohgewichte für		2.4 Braten der Fische .....	522	
Fleischportionen.....	469	2.5 Frittieren der Fische .....	523	
Aufgaben .....	469	2.6 Grillen der Fische .....	524	
<b>2 Zubereiten</b> .....	470	Fachbegriffe .....	525	
2.1 Garverfahren .....	470	Aufgaben .....	525	
2.2 Kochen von Schlachtfleisch .....	470	Projekt: Fischwoche.....	526	
2.3 Dünsten von Schlachtfleisch.....	471			
2.4 Braten von Schlachtfleisch .....	473	<b>KREBS- UND WEICHTIERE</b> .....	527	
2.5 Grillen von Schlachtfleisch .....	480	<b>1 Hummer</b> .....	527	
2.6 Frittieren von Schlachtfleisch .....	481	1.1 Verarbeiten von gekochtem Hummer....	527	
2.7 Schmoren von Schlachtfleisch .....	482	1.2 Verarbeiten von rohem Hummer .....	528	
Fachbegriffe .....	490	1.3 Zubereiten .....	528	
Aufgaben .....	490	<b>2 Krebse</b> .....	530	
<b>WILD</b> .....	491	2.1 Flusskrebse .....	530	
<b>1 Vorbereiten</b> .....	491	2.2 Seewasserkrebse.....	531	
<b>2 Zubereiten</b> .....	494	<b>3 Miesmuscheln</b> .....	532	
2.1 Braten im Ofen.....	495	<b>4 Sankt-Jakobs-Muscheln</b> .....	532	
2.2 Braten in der Pfanne.....	497	<b>5 Austern</b> .....	534	
2.3 Schmoren .....	499	<b>6 Tintenfisch, Kalmar und Krake</b> .....	535	
Fachbegriffe .....	500	Fachbegriffe .....	535	
Aufgaben .....	500	Aufgaben .....	535	
<b>GEFLÜGEL UND WILDGEFLÜGEL</b> .....	501	<b>GEBÄCKE, SÜSSSPEISEN UND SPEISEEIS</b> .....	536	
<b>1 Vorbereiten</b> .....	501	<b>1 Teige und Massen</b> .....	536	
1.1 Herrichtungstechniken .....	501	1.1 Teiglockerung.....	536	
<b>2 Zubereiten von Hausgeflügel</b> .....	504	1.2 Hefeteig .....	536	
2.1 Durchschnittliche Garzeiten .....	504	1.3 Blätterteig .....	539	
2.2 Kochen von Geflügel .....	505	1.4 Mürbeteig .....	542	
2.3 Dünsten von Geflügel.....	505	1.5 Biskuitmasse .....	543	
2.4 Schmoren von Geflügel .....	507	1.6 Brandmasse .....	544	
2.5 Braten von Geflügel .....	508	1.7 Ausbackteig .....	545	
2.6 Frittieren von Geflügel .....	509	1.8 Schaummasse (Baisermasse).....	545	
2.7 Grillen von Geflügel .....	510	1.9 Strudel .....	546	
<b>3 Zubereiten von Wildgeflügel</b> .....	511	1.10 Hippenmasse .....	547	
3.1 Braten von Wildgeflügel .....	511	<b>2 Cremespeisen</b> .....	547	
3.2 Schmoren von Wildgeflügel .....	512	2.1 Cremes mit Gelatinebindung .....	548	
<b>4 Geflügel als Menükomponente</b> .....	512	2.2 Pochierte Cremes .....	549	
Fachbegriffe .....	513	2.3 Gekochte Cremes.....	550	
Aufgaben .....	513	2.4 Mus .....	550	
Projekt: Materialkosten am Beispiel Fleisch ....	514	<b>3 Puddinge</b> .....	551	
<b>FISCHE</b> .....	515	<b>4 Aufläufe/Soufflés</b> .....	553	
<b>1 Vorbereiten</b> .....	515	<b>5 Kleine Pfannkuchen</b> .....	553	
1.1 Rundfische .....	515	<b>6 Omeletts</b> .....	555	
1.2 Plattfische.....	517			

<b>7</b>	<b>Saucen</b> .....	555	<b>NATIONALGERICHTE</b> .....	616
<b>8</b>	<b>Gelee</b> .....	558	Aufgaben .....	623
<b>9</b>	<b>Fruchtsalat</b> .....	559	Projekt: Nationalgerichte .....	624
<b>10</b>	<b>Glasuren</b> .....	560	<b>MENÜ UND SPEISEKARTE</b> .....	625
<b>11</b>	<b>Speiseeis/Eisspeisen</b> .....	561	<b>1 Aufbau eines Menüs</b> .....	625
11.1	Speiseeissorten .....	561	1.1 Umfang eines Menüs .....	625
11.2	Hygiene .....	561	1.2 Regeln kulinarischer Abstimmung.....	626
11.3	Speiseeis aus der Eismaschine .....	562	1.3 Grundsätze richtiger Ernährung .....	628
11.4	Eisbecher .....	563	1.4 Organisatorische Möglichkeiten .....	628
11.5	Halbgefrorenes.....	565	<b>2 Gestaltung der Speisekarte</b> .....	629
<b>12 Weitere Süßspeisen</b> .....	567	2.1 Aufgaben der Speisekarte .....	629	
Fachbegriffe .....	568	2.2 Anordnung des Textes .....	630	
Aufgaben .....	569	2.3 Rechtschreibung auf der Speisekarte ....	631	
Projekt: Dessertbüfett .....	570	2.4 Rechtliche Bestimmungen .....	633	
		2.5 Karten für Extraessen .....	634	
		2.6 Menübeispiele mit zugehörigen Gedecken.....	636	
<b>VORSPEISEN – KALTE PLATTEN</b> .....	571	<b>3 Kalkulation von Speisen</b> .....	638	
<b>1 Basiszubereitungen</b> .....	571	<b>SONDERVERANSTALTUNGEN</b> .....	640	
1.1 Farcen und Füllmassen .....	571	<b>1 Der Gast im Mittelpunkt</b> .....	640	
1.2 Gelee .....	574	<b>2 Aktionen</b> .....	640	
<b>2 Kalte Vorspeisen</b> .....	575	2.1 Aktionsbeispiele .....	640	
2.1 Canapés .....	575	<b>3 Planung und Durchführung</b> .....	641	
2.2 Vorspeisen-Cocktails .....	557	3.1 Jahresplanung .....	641	
2.3 Kombinierte Salate .....	579	3.2 Detailplanung .....	641	
2.4 Vorspeisenvariationen.....	580	3.3 Planungsbeispiel Küche .....	641	
2.5 Feinkostprodukte .....	583	3.4 Erfolgskontrolle und Manöverkritik .....	648	
<b>3 Zwischengerichte – Warme Vorspeisen</b> .....	585	3.5 Weitere Aktionen .....	648	
<b>4 Anrichten von Kalten Platten</b> .....	587	Aufgaben .....	649	
4.1 Vorbereitende Arbeiten.....	587	Projekt: Festliches Essen.....	650	
4.2 Gestaltung von Platten.....	589	<b>WERBUNG UND VERKAUFSFÖRDERUNG</b> ....	652	
4.3 Gestaltung von Schauplatten .....	590	<b>1 Werbung</b> .....	652	
Fachbegriffe .....	595	1.1 Positionierung .....	652	
Aufgaben .....	595	1.2 Ziele der Werbung .....	653	
<b>BÜFETTANGEBOT</b> .....	596	1.3 Maßnahmen der Werbung .....	653	
<b>1 Planung</b> .....	596	1.4 Arten der Werbung .....	653	
1.1 Planung im Service.....	596	<b>2 Unser Gast</b> .....	656	
1.2 Planung in der Küche .....	597	2.1 Gästetypen.....	656	
<b>2 Durchführung</b> .....	598	2.2 Das Verkaufsgespräch.....	658	
2.1 Vorbereitung des Büfetts .....	598	Aufgaben .....	659	
Aufgaben .....	600	<b>GARNITUREN UND ZUBEREITUNGSARTEN (AKA)</b> .....	660	
Projekt: Kleine Gerichte .....	601	<b>INTERNET-ADRESSEN</b> .....	661	
<b>ZWISCHENMAHLZEITEN</b> .....	602	Bildquellenverzeichnis .....	662	
Aufgaben .....	604	Sachwortverzeichnis.....	663	
<b>REGIONALGERICHTE</b> .....	605			