

INHALTSVERZEICHNIS

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

ERNÄHRUNG	52	11.3 Verteilung der täglichen Nahrungsaufnahme	80
1 Einführung	52	Aufgaben	81
2 Kohlenhydrate	53	12 Alternative Ernährungsformen	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	13 Kostformen/Diät.....	82
2.4 Versorgung mit Kohlenhydraten.....	56	13.1 Vollkost	83
Aufgaben	56	13.2 Leichte Vollkost	83
3 Fette	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
4 Eiweiß (Protein)	62	14 Berechnungen zur Ernährung	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	15 Qualität von Lebensmitteln	89
4.4 Versorgung mit Eiweiß	66	16 Haltbarmachungsverfahren	90
Aufgaben	67	16.1 Lebensmittelverderb.....	90
5 Vitamine	67	16.2 Werterhaltung	91
5.1 Bedeutung für den menschlichen Körper	67	Aufgaben	94
5.2 Aufgaben und Vorkommen	68	ARBEITSGESTALTUNG	95
5.3 Erhaltung bei der Vor- und Zubereitung.....	68	1 Küchenorganisation	95
Aufgaben	69	1.1 Postenküche.....	95
6 Mineralstoffe	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	2 Arbeitsmittel.....	99
7 Begleitstoffe	71	2.1 Grundausstattung	100
Aufgaben	71	2.2 Erweiterungen	100
8 Wasser.....	72	2.3 Pflege der Messer	103
8.1 Wasserhärte	72	2.4 Unfallverhütung	104
8.2 Küchentechnische Eigenschaften	72	3 Kochgeschirr.....	104
8.3 Bedeutung für den menschlichen Körper	73	3.1 Werkstoffe für Geschirr	104
Aufgaben	73	3.2 Geschirrarten	105
9 Enzyme	73	4 Maschinen und Geräte	107
9.1 Wirkungsweise	73	4.1 Fleischwolf	107
9.2 Bedingungen der Enzymtätigkeit und deren Steuerung	74	4.2 Kutter.....	107
10 Verdauung und Stoffwechsel	75	4.3 Fritteuse	108
11 Vollwertige Ernährung	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

GRUNDTTECHNIKEN DER KÜCHE	115	5	Kostenberechnung bei Verlusten.....	145
1 Vorbereitende Arbeiten	115	6	Rezeptverwaltungs-Software.....	146
1.1 Einführung	115			
1.2 Waschen	115			
1.3 Wässern	115			
1.4 Schälen	116			
2 Bearbeiten von Lebensmitteln	117	ZUBEREITEN EINFACHER SPEISEN	147	
2.1 Schneiden	117	1 Speisen von Gemüse	147	
2.2 Schnittformen	118	1.1 Schnittarten bei Gemüse	147	
2.3 Blanchieren	118	1.2 Vor- und Zubereitung.....	150	
		1.3 Besonderheiten bei vorgefertigten		
		Gemüsen	160	
		Aufgaben	161	
GAREN VON SPEISEN	119	2 Pilze	161	
1 Grundlagen.....	119	2.1 Vorbereiten	161	
2 Garen mittels feuchter Wärme	120	2.2 Zubereiten	161	
2.1 Kochen.....	120	Aufgaben	163	
2.2 Garziehen.....	121	3 Salate	164	
2.3 Dämpfen	121	3.1 Salatsaucen – Dressings	164	
2.4 Dünsten	121	3.2 Salate aus rohen Gemüsen/Rohkost	166	
2.5 Druckgaren	122	3.3 Salate aus gegarten Gemüsen	168	
2.6 Gratinieren oder Überbacken	122	3.4 Anrichten von Salaten	168	
3 Garen mittels trockener Wärme	123	3.5 Kartoffelsalate.....	170	
3.1 Braten	123	3.7 Salatbüfett	170	
3.2 Grillen	124	Aufgaben	171	
3.3 Frittieren	125	4 Beilagen	171	
3.4 Schmoren	126	4.1 Kartoffeln	171	
3.5 Backen	126	4.2 Klöße – Knödel – Nocken	179	
3.6 Mikrowellen	126	4.3 Teigwaren	183	
3.7 Zusammenfassende Übersicht	127	4.4 Reis	186	
4 Zubereitungsreihen	127	Aufgaben	187	
4.1 Zubereitungsreihe Hackfleisch	127	5 Eierspeisen	188	
4.2 Zubereitungsreihe Geflügel	129	5.1 Gekochte Eier	188	
4.3 Zubereitungsreihe Gemüse.....	131	5.2 Pochierte Eier	189	
Aufgaben	132	5.3 Spiegeleier	189	
5 Erstellen von Garprogrammen.....	133	5.4 Rühreier	189	
Aufgaben	133	5.5 Omelett	190	
6 Speisenproduktionssysteme	134	5.6 Frittierte Eier.....	191	
		5.7 Eier im Näpfchen	191	
		5.8 Pfannkuchen – Eierkuchen	191	
ANRICHEN UND EMPFEHLEN		Aufgaben	192	
VON SPEISEN	135	Projekt: Vegetarisches aus Bio-Produkten.....	193	
1 Anrichten von Speisen	135			
2 Beschreiben von Speisen	136			
3 Bewerten von Speisen	138			
Aufgaben	140			
BERECHNUNGEN ZUR SPEISEN- PRODUKTION	141	BASISWISSEN: GETRÄNKE	194	
1 Umrechnung von Rezepten	141	1 Wässer.....	194	
2 Warenanforderung.....	142	1.1 Trinkwasser.....	194	
3 Kostenberechnung bei Rezepten.....	143	1.2 Natürliches Mineralwasser	194	
4 Mengenberechnung bei Verlusten	144	2 Säfte und Erfrischungsgetränke.....	195	
		2.1 Fruchtsäfte	195	
		2.2 Gemüsesäfte/Gemüsenektar	196	
		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
2.8	Mineralstoffgetränke	197
3	Milch und Milchgetränke	197
	Aufgaben	198
4	Aufgussgetränke	198
4.1	Kaffee	198
4.2	Tee	199
4.3	Kakao	201
	Aufgaben	202
5	Alkoholische Gärung	202
6	Bier	203
	Aufgaben	207
7	Wein	208
7.1	Rebsorten	209
7.2	Gebietseinteilung	211
7.3	Weinbereitung	213
7.4	Güteklassen für deutschen Wein	214
7.5	Weinlagerung	215
7.6	Weine europäischer Länder	216
	Französische Fachbegriffe	218
	Italienische Fachbegriffe	219
	Spanische Fachbegriffe	220
7.7	Beurteilen von Wein	220
7.8	Likörweine, Süd- und Dessertweine	221
8	Schaumwein	222
9	Weinhaltige Getränke	224
	Aufgaben	224
10	Spirituosen	225
10.1	Brände	227
10.2	Geiste	228
10.3	Alkohol mit geschmackgebenden (aromatisierenden) Zusätzen	228
10.4	Liköre	229
	Aufgaben	229
	GRUNDKENNTNISSE IM SERVICE	230
1	Mitarbeiter im Service	230
1.1	Umgangsformen	230
1.2	Persönliche Hygiene	230
1.3	Arbeitskleidung	230
1.4	Persönliche Ausrüstung	230
2	Einrichtung und Geräte	231
2.1	Einzeltische und Festtafeln	231
2.2	Tischwäsche	232
2.3	Bestecke	236
2.4	Gläser	241
2.5	Porzellangeschirr	243
2.6	Sonstige Tisch- und Tafelgeräte	246
2.7	Tisch- und Tafeldekoration	247
	Aufgaben	248
3	Vorbereitungsarbeiten im Service	249
3.1	Überblick Vorbereitungsarten	249
3.2	Herrichten von Servicetischen	250
3.3	Servicestation	250
3.4	Herrichten von Tischen und Tafeln	251
	Aufgaben	260
4	Arbeiten im Service	261
4.1	Arten und Methoden des Service	261
4.2	Grundlegende Richtlinien für den Service	262
4.3	Richtlinien und Regeln zum Tellerservice	263
4.4	Zusammenfassung der Servierregeln	265
	Fachbegriffe	266
	Aufgaben	266
5	Kaffeeküche	267
5.1	Herstellen von Aufgussgetränken	267
5.2	Herstellen von alkoholfreien Mischgetränken	270
	Aufgaben	271
6	Frühstück	272
6.1	Arten des Frühstücks	272
6.2	Bereitstellen von Frühstücksspeisen	273
6.3	Herrichten von Frühstücksplatten	274
6.4	Frühstücksservice	275
	Aufgaben	281
7	Service einfacher Getränke	282
7.1	Bereitstellen von Getränken	282
7.2	Getränkесervice in Schankgefäßen	282
7.3	Ausschenken von Bier	283
	Aufgaben	284
	Projekt: Attraktives Frühstücksbüfett	285
	MAGAZIN	286
1	Warenbeschaffung	286
2	Wareneingang	288
3	Warenlagerung	289
3.1	Grundsätze der Lagerhaltung	289
3.2	Lagerräume	290
3.3	Lasten richtig bewegen	292
4	Warenausgabe	292
5	Lagerkennzahlen	293
	Aufgaben	294
6	Büroorganisation	295
6.1	Schriftliche Arbeiten	295
6.2	Ablage- und Ordnungssysteme	295
7	Datenverarbeitung	296
7.1	Geräte	296
7.2	Software	297
7.3	Datensicherung und Datenschutz	297
	Projekt: Arbeiten im Magazin	298
	Projekt: Zwischenprüfung	299

LEBENSMITTEL	301	7	Gewürze, Küchenkräuter und würzende Zutaten	334	
1	Gemüse	301	7.1	Vom Schmecken und Riechen	334
1.1	Gemüse in der Ernährung.....	301	7.2	Gewürze.....	335
1.2	Nährwerterhaltung.....	301	7.3	Küchenkräuter	338
1.3	Einkauf	302	7.4	Würzsauen	341
1.4	Einteilung.....	302	7.5	Speisesalz	342
1.5	Kohlgemüse	304	7.6	Essig.....	342
1.6	Wurzelgemüse	306		Aufgaben	343
1.7	Blattgemüse	307	8	Speisefette und Speiseöle	343
1.8	Fruchtgemüse	309	8.1	Bedeutung für die Ernährung	344
1.9	Hülsenfrüchte.....	311	8.2	Fette in der Küchentechnik.....	344
1.10	Zwiebelgemüse	311	8.3	Geschmacklicher Einfluss der Fette	345
1.11	Sonstige Gemüse	312	8.4	Arten	345
1.12	Exotische Gemüse	313	8.5	Aufbewahrung	346
1.13	Keimlinge –Sprossen	313		Aufgaben	347
1.14	Lagerung von Gemüse	314	9	Milch und Milchprodukte	347
1.15	Vorgefertigte Produkte – Convenience....	314	9.1	Zusammensetzung und Bedeutung für die Ernährung	347
	Aufgaben	315	9.2	Arten	347
2	Pilze	316	9.3	Aufbewahrung	348
2.1	Aufbau und Zusammensetzung	316	9.4	Veränderungen bei der Verarbeitung	349
2.2	Angebot.....	316		Aufgaben	349
2.3	Behandlung in der Küche	317	10	Käse	350
2.4	Lagerung	318	10.1	Bedeutung für die Ernährung	350
3	Kartoffeln	318	10.2	Herstellung.....	350
3.1	Arten	318	10.3	Arten	351
3.2	Lagerung	319	10.4	Fettgehaltsstufen	352
3.3	Vorgefertigte Produkte – Convenience....	319	10.5	Verwendung.....	352
	Aufgaben	320	10.6	Aufbewahrung	353
4	Obst	320		Aufgaben	353
4.1	Bedeutung für die Ernährung	320	11	Hühnerei	353
4.2	Verwendung.....	320	11.1	Aufbau	353
4.3	Einteilung.....	320	11.2	Bedeutung für die Ernährung	354
4.4	Kernobst	321	11.3	Kennzeichnung	354
4.5	Steinobst	321	11.4	Qualität	355
4.6	Beerenobst.....	322	11.5	Verwendung in der Küche	356
4.7	Südfrüchte	322	11.6	Aufbewahrung	356
4.8	Schalenobst	324		Aufgaben	357
4.9	Trockenobst	325	12	Fleisch	357
4.10	Erzeugnisse aus Obst	325	12.1	Bedeutung für die Ernährung	357
	Aufgaben	326	12.2	Fleischuntersuchung.....	358
5	Getreide	326	12.3	Aufbau des Fleisches.....	358
5.1	Arten	326	12.4	Veränderungen nach dem Schlachten ..	359
5.2	Bedeutung für die Ernährung	326	12.5	Lagerung	360
5.3	Aufbau und Zusammensetzung der Getreide	327	12.6	Verderben des Fleisches	361
5.4	Vermahlung des Getreides	327	12.7	Arten des Fleischbezugs	361
5.5	Getreideerzeugnisse	328	12.8	Qualitätsbeurteilung.....	362
5.6	Backwaren	329	12.9	Fleischteile und deren Verwendung	364
5.7	Teigwaren	330	12.10	Hackfleisch und Erzeugnisse aus rohem Fleisch.....	369
5.9	Reis	331	12.11	Innereien	370
	Aufgaben	332	12.12	Verwendung von Knochen	371
6	Süßungs- und Geliermittel	332			

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

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

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