

# Inhaltsverzeichnis

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

<b>14 Das Verkaufen</b>	<b>219</b>	<b>Lernfeld 5: Herstellen von kleinen Gerichten</b>	
14.1 Das Verkaufspersonal	220	23 Kleine Gerichte	<b>363</b>
14.2 Der Verkaufsvorgang	221	23.1 Frühstück	363
14.3 Fachgerechtes Verpacken von Konditoreiwaren	224	23.2 Suppen	364
<b>15 Rechtliche Vorschriften</b>	<b>230</b>	23.3 Salate	366
15.1 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)	231	23.4 Teigwaren, Nudelgerichte, Strudel	370
15.2 Lebensmittelüberwachung	235	23.5 Eierspeisen	374
15.3 Kennzeichnung von Lebensmitteln	237	23.6 Toasts	378
15.4 Vertragsrecht	244	23.7 Aufläufe und Gratins	379
15.5 Rechtliche Bestimmungen für ein Café	246	23.8 Erwärmen im Mikrowellengerät	380
<b>Lernfeldorientierte Aufgaben</b>	<b>248</b>	<b>24 Getränke</b>	<b>382</b>
<b>Lernfeld 4: Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen</b>		24.1 Kaffee und Kaffegetränke	382
<b>16 Lockerung</b>	<b>249</b>	24.2 Tee	385
16.1 Hefe – Backhefe (biologische Lockerung)	250	24.3 Milchgetränke	389
16.2 Chemische Lockerung	255	24.4 Erfrischungsgetränke	390
16.3 Physikalische Lockerung	259	24.5 Biere	392
<b>17 Feine Backwaren aus Hefeteig</b>	<b>261</b>	24.6 Weine und Schaumweine	394
17.1 Teigherstellung der Hefeteige	262	24.7 Spirituosen	399
17.2 Teigführungsarten bei Hefeteigen	263	24.8 Servieren von Getränken und Speisen	402
17.3 Teigruhe und Gare	265	<b>Lernfeldorientierte Aufgaben</b>	405
17.4 Gebäcke aus leichtem und mittelschwerem Hefeteig	269	<b>Lernfeld 6: Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen</b>	
17.5 Siedegebäcke aus Hefeteig	284	<b>25 Feine Backwaren aus Massen</b>	<b>406</b>
17.6 Gebäcke aus schwerem Hefeteig	290	25.1 Baisermasse (Schaummasse)	407
17.7 Gerührte Hefeteige	297	25.2 Wiener Masse	411
17.8 Gebäcke aus Plunderteig	299	25.3 Sandmasse	417
<b>18 Feine Backwaren aus Blätterteig</b>	<b>308</b>	25.4 Baumkuchenmasse	424
18.1 Blätterteig	308	25.5 Brandmasse	427
18.2 Blätterteigarten	311	25.6 Röstmasse	432
18.3 Blätterteiggebäcke	316	25.7 Makronenmasse	435
<b>19 Glasuren und Füllungen</b>	<b>321</b>	25.8 Hippenmasse	442
19.1 Zuckerhaltige Glasuren	321	25.9 Lebkuchenmasse	445
19.2 Füllungen	325	<b>26 Backen</b>	<b>449</b>
<b>20 Feine Backwaren aus Strudelteig</b>	<b>329</b>	26.1 Backöfen	449
<b>21 Feine Backwaren aus Mürbeteig</b>	<b>334</b>	26.2 Vorgänge beim Backen (Backprozess)	451
21.1 Ausrollfähiger Mürbeteig	335	26.3 Schwaden	453
21.2 Spezielle ausrollfähige Mürbeteige	340	<b>Lernfeldorientierte Aufgaben</b>	455
21.3 Spritzmürbeteig	345	<b>Lernfeld 7: Herstellen von Füllungen, Cremes und Süßspeisen</b>	
21.4 Streusel	348	<b>27 Füllungen, Cremes, Schlagsahne und Süßspeisen</b>	<b>456</b>
<b>22 Braune Lebkuchen und Früchtebrote</b>	<b>349</b>	27.1 Konfitüren, Gelees, Marmeladen	456
22.1 Braune Lebkuchen	350	27.2 Buttercremes, Fettcremes	458
22.2 Früchtebrote	359	27.3 Schlagsahne und Sahnecreme	463
<b>Lernfeldorientierte Aufgaben</b>	362	27.4 Stärke als Bindemittel, gekochte Cremes	471

27.5 Süßspeisen	475	<b>33 Pralinen</b>	<b>566</b>
27.6 Süße Soßen (Saucen)	480	Lernfeldorientierte Aufgaben	575
<b>Lernfeldorientierte Aufgaben</b>	482		
<b>Lernfeld 12: Herstellen von Speiseeis</b>			
<b>Lernfeld 8: Entwerfen und Herstellen von Torten und Desserts</b>		<b>34 Speiseeis</b>	<b>576</b>
<b>28 Dekortekniken</b>	<b>483</b>	34.1 Speiseeissorten	577
28.1 Spritzglasuren und Füllmassen zum Garnieren	483	34.2 Zutaten im Speiseeis	579
28.2 Garnieren	488	34.3 Herstellung von Speiseeis	582
<b>29 Torten, Desserts und Petits Fours</b>	<b>497</b>	34.4 Verkauf von Speiseeis	589
29.1 Tortenformen, Desserts und Petits Fours	497	34.5 Hygiene beim Umgang mit Speiseeis	591
29.2 Herstellen von Torten	501	34.6 Eisspezialitäten	593
29.3 Cremetorten und Cremedesserts	506	34.7 Herrichten von Eisbechern	598
29.4 Sahnetorten	509	Lernfeldorientierte Aufgaben	602
29.5 Klassische (traditionelle) Torten mit verschiedenen Füllungen	515	<b>Lernfeld 13: Herstellen von Spezialgebäcken</b>	
29.6 Gebackene Torten und Obsttorten, Obstdesserts	517	<b>35 Spezialgebäcke</b>	<b>603</b>
<b>Lernfeldorientierte Aufgaben</b>	523	Lernfeldorientierte Aufgaben	609
<b>Lernfeld 14: Planen und Durchführen einer Aktionswoche</b>			
<b>Lernfeld 9: Verarbeiten von Zucker</b>		<b>36 Aktionen im Konditoreibetrieb</b>	<b>610</b>
<b>30 Verarbeiten von Zucker</b>	<b>524</b>	Lernfeldorientierte Aufgaben	617
30.1 Zuckerkochen	524		
30.2 Krokant	527		
30.3 Zuckerkochen für Schaustücke	530		
<b>Lernfeldorientierte Aufgaben</b>	535	<b>Rezeptverzeichnis</b>	<b>618</b>
<b>Lernfeld 10: Arbeiten mit Marzipan</b>			
<b>31 Arbeiten mit Marzipan</b>	<b>536</b>	<b>Sachwortverzeichnis</b>	<b>619</b>
<b>Lernfeldorientierte Aufgaben</b>	547	<b>Bildquellenverzeichnis</b>	<b>624</b>
<b>Lernfeld 11: Herstellen von Erzeugnissen mit/aus Kuvertüre</b>			
<b>32 Kakaoerzeugnisse</b>	<b>548</b>		
32.1 Kakaomasse, Kakaopulver, Kakaobutter	549		
32.2 Schokolade, Schokoladenkuvertüre, kakaohaltige Fettglasur	551		
32.3 Temperieren (Vorkristallisieren) von Kuvertüre	555		
32.4 Gießen von Schokoladenhohlkörpern	561		
32.5 Nugatmassen	564		