

Vorwort	3	7	Teamgeist und Teamarbeit fördern	35	6.3	Hygiene-Management	60	
Inhaltsverzeichnis	5	7.1	Welche Zutaten braucht ein gutes Team?	35	6.4	Umwelt-Management	60	
○ LF 1: MEIN BERUF – MEIN BETRIEB								
BERUF UND BETRIEB IM GASTGEWERBE	13	7.2	Team-Routine entwickeln	36	PRÄSENTATION IN SCHULE UND BETRIEB 61			
1 Gast und Gastgewerbe	13	7.3	Kulinarische Katastrophen gemeinsam stemmen	37	1	Agile Lernsituationen und agile Teams	61	
2 Ausbildungsberufe des Gastgewerbes	14	7.4	Gemeinsame Erlebnisse im Team schaffen Identifikation	38	2	Den Prozess planen	62	
2.1 Dreijährige Ausbildungsberufe	14	7.5	Mitarbeitende individuell fördern	39	3	Handlungsprodukte planen und Präsentationsformen auswählen	62	
2.2 Zweijährige Ausbildungsberufe	15	7.6	Mitarbeitende aktiv integrieren: Teamphasen	39	4	Machen	63	
3 Ausbildung in Schule und Betrieb	16	8	Kommunikationsformen erkunden	40	5	Tipps für eine gelungene Präsentation	63	
3.1 Anforderungen des Gastgewerbes	16	8.1	Non-verbale Kommunikation wahrnehmen	40	5.1	Präsentation und Applaus	64	
3.2 Duale Ausbildung	16	8.2	Miteinander sprechen – Fragetechniken	41	5.2	Pause und Austausch	64	
3.3 Rechtlicher Rahmen der Ausbildung	16	8.3	Einwände behandeln	42	5.3	Honorieren und Respektieren	64	
3.4 Ablauf der Ausbildung	17	GASTRONOMIEBETRIEBE: LEISTUNGSSPEKTRUM			43	5.4	Fragen und Sagen	64
4 Sich im Beruf entwickeln ..	18	1	Betriebsarten und Angebotsformen	44	5.5	Angebot und Nachfrage	65	
4.1 Berufliche Herausforderungen	18	1.1	À-la-carte	44	5.6	Austauschen von Tipps und Tricks	65	
4.2 Fortbildung und Weiterbildung	19	1.2	Bankett	45	5.7	Kurzbrief-Sammlung	65	
4.3 Gastgewerbe international ..	19	1.3	Catering	45	5.8	Konzept und Zukunft	65	
4.4 Netzwerke des Gastgewerbes	21	1.4	Eventgastronomie	46	6	Reflexion und Bewertung von Lernsituationen 65		
4.5 Wettbewerbe des Gastgewerbes	22	1.5	Gemeinschaftsverpflegung	46	6.1	Kriterien für die Bewertung von Arbeitsprozessen ergeben sich	66	
4.6 Auszeichnungen im Gastgewerbe	23	1.6	Systemgastronomie	48	6.2	Kriterien für die Bewertung von Präsentationen ergeben sich	66	
5 Die eigene Rolle im Betrieb	24	2	Berufsbilder des Gastgewerbes	49	○ LF 2: WAREN IM MAGAZIN			
5.1 Die Persönlichkeit der Auszubildenden steht im Mittelpunkt	24	3	Mein Arbeitsplatz Küche ..	50	WAREN IM MAGAZIN	67		
5.2 Leitbilder in der betrieblichen Ausbildung	26	4	Küchentypen	51	1	Lagerbedingungen und Lagerarten 68		
5.3 Persönlichkeitsmodelle erleichtern die Einschätzung ..	27	4.1	Einteilung der Küchentypen	51	1.1	Lagerbedingungen	68	
5.4 Sich selbst und andere leiten ..	29	4.2	Was ist in der Küche zu beachten?	53	1.2	Schädlinge	71	
6 Die eigene Rolle im Team ..	31	4.3	Arbeitsablauf im À-la-carte-Geschäft	54	1.3	Lagerarten	72	
6.1 Kommunizieren im Team ...	31	4.4	Arbeitsablauf Küche in der Gemeinschaftsverpflegung ..	55	1.4	Hygiene im Magazin	74	
6.2 Feedback im Team	32	5	Betrieb und Kunden	57	2	Warenbeschaffung 77		
6.3 Bevorzugte Kommunikationswege	33	5.1	Absatzwege	57	2.1	Bedarfsermittlung – Bestellmenge	77	
6.4 Kommunikationsstörungen ..	33	5.2	Manufakturprodukte	58	2.2	Waren bestellen	78	
		6	Qualitäts-Management im Betrieb	59	2.3	Lagerkennzahlen	79	
		6.1	Gastorientiertes Qualitäts-Management	59	2.4	Angebotsvergleich	81	
		6.2	Gesundheits-Management ..	60				

2.5	Rechtliche Grundsätze für Warenbestellungen	82	6	Begleitstoffe/Bioaktive Substanzen	130	3	Lebensmittelinfektionen – Lebensmittelvergiftungen	168	
3	Warenannahme	85	6.1	Ballaststoffe	130	3.1	Salmonellen	169	
3.1	Warenannahme in der Praxis	85	6.2	Sekundäre Pflanzenstoffe ...	131	3.2	Campylobacter	170	
3.2	Kaufverträge	86	7	Verdauung und Stoffwechsel im Organismus ...	132	3.3	Colibakterien	171	
3.3	Störung des Kaufvertrages ..	87	8	Wasser	136	3.4	Listerien	171	
3.4	Käuferrechte bei mangelhafter Ware	89	8.1	Wasserbilanz	136	3.5	Eitererreger (Staphylokokken)	172	
3.5	Lieferverzug	89	8.2	Wasser als Arbeitsmittel	137	3.6	Fäulniserreger	172	
3.6	Mängel bei der Warenannahme	93	9	Energieaufnahme	138	3.7	Sporenbildende Bakterien ...	173	
3.7	Lagermethoden	94	9.1	Energiebedarf	138	4	Lebensmittel-Hygiene	174	
4	Warenausgabe	95	9.2	Körpergewicht	140	4.1	Grundlagen des Verbraucherschutzes	174	
5	Magazinkontrollen und Bewertungen	97	9.3	Verteilung der täglichen Nahrungsaufnahme	141	4.2	Lebensmittel-Hygiene in der Praxis	176	
○ LF 3: IN DER KÜCHE ARBEITEN									
ERNÄHRUNG FÜR EINE GESUNDE LEBENSWEISE									
1	Einführung	99	SICHERES UND GESUNDES ARbeiten						148
1.1	Basis vollwertiger Ernährung	99	1	Arbeitssicherheit	148	5.1	Lebensmittel verändern sich	185	
1.2	Lebensmittel-Inhaltsstoffe und ihre Wirkung	102	1.1	Sicherheitskennzeichnung ...	149	5.2	Wärme/Kälte	186	
2	Kohlenhydrate	103	1.2	Arbeitskleidung	149	5.3	Feuchtigkeit/a _w -Wert	187	
2.1	Ernährungsproblematik	103	2	Erste Hilfe	150	5.4	Milieu/ph-Wert	188	
2.2	Entstehung der Kohlenhydrate	104	2.1	Grundlagen der Ersten Hilfe	150	5.5	Sauerstoff	190	
2.3	Einteilung der Kohlenhydrate	104	2.2	Schnittwunden und Stichwunden	151	5.6	Mikroben aussperren und zerstören	190	
2.4	Süßungsmittel	109	2.3	Verbrennungen	152	VERBRAUCHER UND UMWELT SCHÜTZEN	192		
3	Lipide (Fette)	110	2.4	Sturzverletzungen	154	1	Verbraucherschutz	192	
3.1	Gesundheitswert von Fetten ..	111	2.5	Geräte und Maschinen	155	1.1	Qualität von Lebensmitteln	193	
3.2	Fette in der Küchenpraxis ...	112	2.6	Strom-Unfälle	156	1.2	Kennzeichnung von Lebensmitteln	193	
3.3	Aufbau und Arten	117	2.7	Verätzungen und Vergiftungen	157	2	Nachhaltig handeln im Gastgewerbe	202	
3.4	Verdauung von Fetten	118	3	Erkrankungen	157	3	Umweltschutz	203	
4	Eiweiß/Proteine	119	3.1	Hauterkrankungen	157	KOCHGESCHIRR	208		
4.1	Funktionen der Eiweiße/ Proteine	119	3.2	Rückenerkrankungen	158	1	Arbeitsmittel	208	
4.2	Ernährungshinweise	119	3.3	Stress und seelische Beanspruchung	159	1.1	Grundausrüstung	208	
4.3	Aufbau von Eiweißen/ Proteinen	120	DIE GESUNDHEIT SCHÜTZEN	161	1.2	Erweiterungen	209		
4.4	Eiweißstoffe und deren küchentechnische Eigenschaften	121	1	Verderb von Lebensmitteln	161	1.3	Pflege von Messern	212	
4.5	Weiteres Wissen zu Eiweißen/ Proteinen	124	2	Mikroben	161	2	Kochgeschirr und Zubehör	214	
5	Vitamine und Mineralstoffe	126	2.1	Vorkommen und Übertragung	162	3	Maschinen und Geräte	217	
5.1	Ernährungsproblematik	126	2.2	Arten von Mikroben und deren Vermehrung	163	3.1	Küchentechnik	218	
5.2	Vitamine	127	2.3	Lebensbedingungen der Mikroben	164	3.2	Grillmethoden	226	
5.3	Mineralstoffe	129	2.4	Auswirkungen der Mikroben und Enzyme	167	GASTRONOMISCHES SPEISEN-ANGEBOT	229		

GRUNDTTECHNIKEN DER KÜCHE . . .	231								
1 Vorbereitende Arbeiten . . .	231	2.4 Garen mittels Wasser und Wärme (feuchte Garverfahren)	266	3.5 Reisprodukte	351				
1.1 Einführung	231	2.5 Garen mittels trockener Wärme (trockene Garverfahren)	272	3.6 Reisprodukte ähnlich wie Reiskörner	352				
1.2 Waschen	232	2.6 Kombinierte Garverfahren	279	4 Teigwaren – Nudeln und Strudel	353				
1.3 Wässern	232	2.7 Zubereitungsreihen	281	4.1 Nudeln – Zutaten und deren Effekte auf den Teig	353				
1.4 Putzen	233	3 Anrichten und Empfehlen einfacher Speisen	282	4.2 Die Berechnung von Flüssigkeiten in Teigen	357				
1.5 Schälen/Abziehen	233	ZUBEREITEN EINFACHER SPEISEN . . .	285	4.3 Färben von Teigen	360				
2 Bearbeiten von Lebensmitteln	234	1 Gemüse	285	4.4 Grundlagen der Teibildung bei Teigwaren	361				
2.1 Schneiden	234	1.1 Gemüse in der Ernährung	285	4.5 Nudeln ausrollen und formen	362				
2.2 Schnittformen	235	1.2 Erhaltung von Wirkstoffen	286	4.6 Nudeln füllen	363				
2.3 Weitere Bearbeitungsformen für Gemüse und Obst	238	1.3 Anbau, Einkauf und Lagerung	286	4.7 Nudeln mit Kräutertechnik	365				
2.4 Weitere Vorbereitungstechniken	239	1.4 Einteilung der Gemüse	289	4.8 Nudeln trocknen	365				
CONVENIENCE	240	1.5 Vor- und Zubereitung von Gemüse	290	4.9 Nudeln kochen	366				
1 Bedeutung von Convenience-Produkten	240	1.6 Kohlgemüse	296	4.10 Nudel-Saucen kochen und anrichten	367				
2 Einteilung der Convenience-Produkte	241	1.7 Wurzelgemüse	301	4.11 Strudel und andere gezogene Teigwaren	368				
3 Kritische Bewertung von Convenience-Produkten	242	1.8 Blattgemüse und Stielgemüse	306	5 Kartoffeln	369				
4 Einsatz von Convenience-Produkten	243	1.9 Sonstige Gemüse	308	5.1 Einführung und Aufbau	369				
SPEISEN ZUBEREITEN	244	1.10 Fruchtgemüse	309	5.2 Kartoffeln im Handel	369				
1 Speisen würzen und gestalten	244	1.11 Hülsenfrüchte	315	5.3 Übersicht über Kartoffelzubereitungen	373				
1.1 Bewusster Genuss – Wahrnehmen mit allen Sinnen	244	1.12 Zwiebelgemüse	319	5.4 Zubereitungen aus rohen Kartoffeln	373				
1.2 Bewusstes Würzen und Gestalten	246	1.13 Blütengemüse und Sprossengemüse	322	5.5 Zubereitungen aus gekochten Kartoffeln	377				
1.3 Kräuter	248	1.14 Keimlinge und Sprossen	324	5.6 Klöße	381				
1.4 Gewürze	251	1.15 Verschiedene Arten der Fertigstellung	325	6 Eier	383				
1.5 Süßen von Speisen – Süßungsmittel	257	1.16 Oliven	327	6.1 Aufbau	383				
1.6 Speisen bewusst eine Bitternote geben	259	2 Salate	328	6.2 Bedeutung für die Ernährung	384				
1.7 Bewusstes Säuern von Speisen	259	2.1 Hygiene im Umgang mit Salaten	328	6.3 Güte- und Gewichtsklassen	384				
1.8 Salzen von Speisen	260	2.2 Salatgemüse/Blattgemüse	329	6.4 Kennzeichnungspflicht	385				
1.9 Umami – Speisen schmackhafter machen	261	2.3 Salatsaucen – Dressings	332	6.5 Technologische Eigenschaften von Ei	387				
1.10 Schärfe ins Essen bringen	262	2.4 Salat-Öle	335	6.6 Verarbeitung von Hühnerei in der Gastronomie	387				
2 Garen von Lebensmitteln	263	2.5 Anrichten von Salaten	336	6.7 Eiproducte der Industrie	389				
2.1 Warum wir Lebensmittel garen	263	2.6 Salate aus rohen Gemüsen/ Rohkost	337	6.8 Eierspeisen zubereiten	390				
2.2 Was beim Garen mit den Inhaltsstoffen passiert	263	2.7 Salate aus/mit gegarten Gemüsen	338	7 Vegetarische Speisen	399				
2.3 Heiße Sache – wie mittels Garverfahren Wärme auf und in die Lebensmittel gelangt	265	2.8 Salate aus gegarten Gemüsen	340	7.1 Motivation zur Ernährung auf der Basis von Pflanzen	399				
		2.9 Salate aus rohen Gemüsen	341	7.2 Vegetarische Ersatzprodukte im Handel	401				
		3 Reis	342	7.3 Umdenken und umsteigen: nachhaltig pflanzlich einkaufen	402				
		3.1 Einteilung von Reis nach Form und Sorten	342	7.4 Lernbausteine für die Praxis zusammenführen	416				
		3.2 Einteilung von Reis nach Farbe, Ernte und Verarbeitung	344						
		3.3 Qualitäten und Preis	345						
		3.4 Zubereitungen aus Reis	346						

DIE EIGENE ARBEIT PLANEN	423	2.2 Bestecke	458	4	Gästetypen verstehen und Bedürfnisse erkennen	504
1 Informationen beschaffen und bewerten	423	2.3 Gläser	463	4.1	Der Selbstbewusste	504
2 Informationen sichern und behalten	424	2.4 Porzellangeschirr	465	4.2	Der Neugierige	504
3 Ideen und Tätigkeiten organisieren	425	2.5 Einwegaugeschirr, -besteck und -Verpackungen	468	4.3	Der Zurückhaltende	505
4 Mit Rezepten arbeiten ..	427	2.6 Sonstige Tisch- und Tafelbestandteile	474	4.4	Der Analytiker	506
5 Arbeitsabläufe strukturieren	429	RESTAURANT-SERVICE VORBEREITEN	476		GASTBEZOGENER SERVICE	507
6 Materialien und Warenmengen planen und berechnen	431	1 Vorbereitungsarbeiten	476	1	Tischreservierungen	508
7 Die eigene Leistung reflektieren und verbessern	432	1.1 Reinigungs- und Pflegemittel ..	477	2	Kassensysteme in der Gastronomie	509
○ LF 4: RESTAURANT VORBEREITEN UND PFLEGEN		1.2 Reinigung von Wänden und Böden	478	2.1	Arten von Kassensystemen ..	509
RESTAURANT: RÄUME UND ATMOSPHÄRE	433	1.3 Reinigung von Teppichen und Teppichböden	481	2.2	Anforderungen an ein Kassensystem	511
1 Gast- und Wirtschaftsräume im Restaurant	433	2 Herrichten von Servicetischen	482	2.3	Komponenten eines Kassensystems	511
1.1 Gasträume	433	3 Herrichten von Tischen und Tafeln	483	2.4	Rechtliche Vorgaben für Kassensysteme	512
1.2 Wirtschaftsräume	433	3.1 Umgang mit Tisch- und Tafeltüchern	484	2.5	Offene Ladenkasse	513
2 Das Restaurant vorbereiten und Atmosphäre schaffen ..	434	3.2 Einzeltische und Festtafeln ..	484	3	Beratungsgespräche vielfältig führen	514
2.1 Der Eingangsbereich als Visitenkarte	434	3.3 Mund- und Dekorationsserviette	486	3.1	Blickkontakt – Begrüßungen – Beziehung	514
2.2 Wohlbefinden im Gastraum ..	435	3.4 Tisch- und Tafeldekoration ..	491	3.2	Beratungen zu Speisen und Getränken	515
2.3 Berufskleidung in Service und Küche bewirkt ein Image ..	439	3.5 Gedecke	492	3.3	Servieren – Annoncieren ..	516
2.4 Zusammenspiel von Farben und Speisen	441	○ LF 5: SERVICE IM RESTAURANT		3.4	Feedback – Reklamation – Lösung	517
2.5 Dekoration zu verschiedenen Anlässen	443	RESTAURANT UND GAST	496	3.5	Gästerechnung – Bezahlvorgang – Quittung ..	517
2.6 Geräusche und Düfte	444	1 Zehn Merkmale für komfortable Gastronomie ..	496	3.6	Verabschiedungen – Erinnerung	518
2.7 Außengastronomie – Exterior-Design	444	1.1 Komfortables Ankommen möglich machen	497	4	Kommunikationsstörungen mit Gästen	519
2.8 Digitales Design	444	1.2 Gäste willkommen heißen ..	497	5	Regelmäßig Feedback einholen und Rückläufe messen	521
EINRICHTUNG UND AUSSTATTUNG ..	445	1.3 Im Innenbereich Orientierung bieten	498	6	Arten des Service	522
1 Restauranttextilien und Pflege	445	1.4 Im Innenbereich Freiräume schaffen	498	6.1	Tellerservice	523
1.1 Natur- und Chemiefasern ..	445	1.5 Inklusive Beratung	499	6.2	Plattenservice	526
1.2 Arten von Tischwäsche	450	1.6 Angebotskarten spürbar anders gestalten	499	7	Buffet-Service	530
1.3 Wäschepflege	452	1.7 Den kleinen Hunger bedienen	500	7.1	Planung	530
2 Bestecke, Gläser und Geschirr	457	1.8 Wartezeiten unterhaltsam gestalten	500	7.2	Durchführung	533
2.1 Werkstoffe/ Gebrauchsgegenstände ..	457	1.9 Den Genuss hilfreich annoncieren	501	8	Frühstück: Buffet, Brunch, Service	536
		1.10 Raumakustik ausbalancieren ..	501	8.1	Arten des Frühstücks	536
		2 Aus Liebe zur Gastfreundschaft – Zertifizierung ..	502	8.2	Frühstücksservice	539
		3 Persönlichkeiten sind vielfältig	503		SERVICE VON GETRÄNKEN	542
				1	Alkoholfreie Getränke ..	542
				1.1	Klassische und moderne Wässer	542

1.2	Säfte und fruchtsafthaltige Getränke	544	SUPPEN	604	LF 7: GERICHTE AUS FLEISCHTEILEN	
1.3	Erfrischungsgetränke	545	1 Übersicht der Suppenarten	605	GERICHTE AUS FLEISCH HERSTELLEN	664
1.4	Getränkeschankanlagen	547	2 Klare Suppen	605	1 Grundlagen	664
1.5	Alkoholfreie Mischgetränke ..	548	2.1 Kraftbrühen	605	1.1 Kulturelle Aspekte	664
1.6	Kochen mit alkoholfreien Getränken	550	2.2 Garniturbezeichnungen und Einlagen	610	1.2 Ökologische Aspekte	665
2	Kaffee	551	3 Gebundene Suppen	617	1.3 Ethische Aspekte und Nachhaltigkeit	665
2.1	Kaffee-Produktion	551	3.1 Rahmsuppen – Cremesuppen	618	1.4 Bedeutung für Ernährung und Sensorik	666
2.2	Service von Kaffee	554	3.2 Legierte Suppen – Samtsuppen	620	1.5 Aufbau von Fleisch	667
2.3	Kaffee zubereiten	555	3.3 Püreesuppen	621	2 Schlachttiere und Rassen ..	668
2.4	Kaffeespezialitäten servieren ..	559	3.4 Gebundene braune Suppen ..	623	2.1 Kategorien und Handelsklassen	669
3	Tee	561	3.5 Gemüsesuppen	626	2.2 Arten des Fleischbezugs	670
3.1	Klassische Herstellung von Tee	561	4 Sondergruppen	627	2.3 Angebotsformen von Fleisch ..	671
3.2	Zubereiten von Tee	564	4.1 Regionale Suppen	627	2.4 Hygiene und Lagerung	672
3.3	Teeähnliche Erzeugnisse	564	4.2 Nationalsuppen	629	3 Schlachtfleisch für einfache Speisen	673
3.4	Zubereiten von teeähnlichen Spezialitäten	566	4.3 Getreidesuppen	630	3.1 Schlachtfleisch verarbeiten: Parieren, Zuschneiden, Portionieren	674
3.5	Service von Tee und teeähnlichen Getränken	566	4.4 Kalte Gemüsesuppen	631	3.2 Teilstücke und deren Zubereitungen	676
4	Kakao/Schokoladen-getränke	569	4.5 Spezialsuppen/Exotische Suppen	631	4 Hackfleisch verarbeiten ...	688
4.1	Verarbeitung der Kakaobohnen	569	SAUCEN	632	5 Innereien verarbeiten	691
4.2	Heiße Getränke aus der Kakaobohne	570	1 Bindemöglichkeiten von Saucen	632	GERICHTE AUS HAUSGEFLÜGEL	695
5	Bier	572	2 Grundsaucen im Überblick ..	634	1 Grundwissen	695
5.1	Bierherstellung	572	3 Braune Grundsaucen	635	1.1 Bedeutung für Gastronomie und Ernährung	695
5.2	Biergattungen, Bierarten, Biersorten	573	3.1 Braune Kraftsauce und Wildsauce	635	1.2 Geflügel im Handel	696
5.3	Ausschenken von Bier	575	3.2 Bratensauce/Jus	640	1.3 Qualitätsbestimmung	696
5.4	Küchenpraxis Bier	576	4 Eigenständige warme Saucen	640	2 Helles Hausgeflügel	698
6	Wein	577	5 Weiße Saucen	643	2.1 Huhn	698
6.1	Rebsorten	578	5.1 Weiße Grundsaucen	643	2.2 Truthahn, Pute	699
6.2	Weinbereitung	580	5.2 Weiße Schaumsaucen	647	3 Vorbereitung (helles Hausgeflügel)	700
6.3	Qualität von Weinen	581	6 Aufgeschlagene Saucen ...	648	3.1 Küchenhygiene	700
6.4	Weine europäischer Länder ..	586	6.1 Holländische Sauce/Béarner Sauce	649	3.2 Herrichtungstechniken	701
	LF 6: SUPPEN UND SAUCEN		6.2 Buttersauce	652	3.3 Teilstücke Geflügel	702
	BRÜHEN	588	7 Kalte Saucen	654	4 Zubereitung (helles Hausgeflügel)	704
1	Grundbrühen	588	7.1 Mayonnaise	654	4.1 Kochen von Geflügel	704
1.1	Brühen und Zutaten	588	7.2 Eigenständige kalte Saucen ..	656	4.2 Dünsten von Geflügel	705
1.2	Arbeitstechniken zur Herstellung von Grundbrühen	590	7.3 Würzsauen – Würzpastes – Dips	657	4.3 Poëlieren – Dünsten mit leichter Farbgebung	705
2	Helle Brühen	592	8 Merkmale und Anrichten von Saucen	660	4.4 Braten von Geflügel	707
3	Dunkle Brühen	599	9 Buttermischungen	661	4.5 Schmoren von Geflügel	707
4	Extrakte	603	9.1 Kalte Buttermischungen	661	4.6 Grillen von Geflügel	708
			9.2 Heiße Butter	663	4.7 Frittieren von Geflügel	708
					4.8 Garen im Heißluftdämpfer ..	709

5	Dunkles Hausgeflügel	710	1.6	Backwaren	745	SÜSSSPEISEN HERSTELLEN	800		
5.1	Enten	710	1.7	Weitere Getreideerzeugnisse ..	748	1 Cremespeisen	800		
5.2	Gänse	711	1.8	Verarbeitung von Getreide in der Küche	748	1.1 Gestalten der Konsistenz – Geliermittel, Bindemittel und Emulgatoren	800		
6	Zubereitung (dunkles Hausgeflügel)	712	1.9	Pseudo-Getreide und deren Verwendung	751	1.2 Einfache Cremes mit Schlagsahne	804		
7	Weitere Geflügelarten	714	1.10	Ölsaaten und weitere Körner ..	752	1.3 Cremes mit Eier- und Gelatinebindung	806		
○ LF 8: GERICHTE AUS FISCH									
GERICHTE AUS FISCH HERSTELLEN ..				715	2	Pilze	753		
1	Fisch	715	2.1	Einteilung	754	1.4 Cremes mit Eierbindung	811		
1.1	Grundwissen	715	2.2	Pilzernte und Ankauf	754	1.5 Cremes mit Stärkebindung ..	813		
1.2	Einteilung der Fische	717	2.3	Angebot	755	2	Pfannkuchen	814	
1.3	Süßwasserfische	719	2.4	Pilze vorbereiten	759	3	Omelett – Auflaufomelett ..	815	
1.4	Salzwasserfische	721	2.5	Pilze zubereiten	760	4	Puddinge	816	
1.5	Fische im Handel	725	2.6	Haltbarmachung von Pilzen ..	762	5	Aufläufe/Soufflés	818	
1.6	Nachhaltigkeit beim Fischfang	727	2.7	Pilze als Convenience-Produkt ..	762	6	Flammeris	819	
1.7	Kulturelle und religiöse Aspekte von Fisch	728	○ LF 10: SÜSSSPEISEN HERSTELLEN UND PRÄSENTIEREN						
1.8	Ökonomie der Fischverarbeitung	728	SÜSSSPEISEN: ZUTATEN UND PRODUKTE ..						
2	Vorbereitung	729	1	Milch	764	ANRICHEN UND PRÄSENTIEREN ..	825		
2.1	Schlachten von Fisch	729	1.1	Milchprodukte	767	1	Planung	825	
2.2	Rundfische vorbereiten	729	1.2	Weitere Milcherzeugnisse ..	769	1.1	Auswahl der Bestandteile ..	825	
2.3	Plattfische vorbereiten	731	1.3	Milchersatzprodukte auf pflanzlicher Basis	770	1.2	Wahl des Anrichtegeschirrs ..	827	
2.4	Armflosser filetieren (Seeteufel)	732	2	Käse	771	2	Gestaltung von Tellern und Gläsern	828	
3	Zubereitung von Fisch	733	2.1	Frischkäse	772	2.1	Gestaltung von Tellern	828	
3.1	Garziehen und Blausieden von Fisch	733	2.2	Weichkäse	773	2.2	Gestaltung von Gläsern	830	
3.2	Dämpfen der Fische	734	2.3	Halbfester Schnittkäse	773	3	Gestalten von vorgefertigtem Speiseeis ..	832	
3.3	Dünsten der Fische	734	2.4	Schnittkäse	774	○ LF 11: SPEISEEIS, BACKWAREN, DESSERTS			
3.4	Braten der Fische	736	2.5	Hartkäse	774	SPEISEEIS UND BACKWAREN ALS DESSERTS ..			
3.5	Fisch frittieren	737	2.6	Sauermilchkäse	775	1	Speiseeis/Eisspeisen	835	
3.6	Backen von Fisch	737	2.7	Fett in Trockenmasse	775	1.1	Speiseeisbezeichnungen ..	835	
3.7	Grillen und Heißräuchern von Fisch	738	2.8	Lagerung	776	1.2	Hygiene	836	
○ LF 9: PFLANZLICHE ROHSTOFFE UND PILZE				2.9	Käse präsentieren	776	1.3	Eisherstellung	836
PFLANZLICHE ROHSTOFFE UND PILZE ..				3	Spirituosen	777	1.4	Eisgetränke	841
1	Körner – Getreide und andere Samen	740	3.1	Liköre	777	2	Gebäcke: Grundlagen Teige und Massen	842	
1.1	Der Aufbau des Getreidekorns	740	3.2	Brände und Geiste	778	2.1	Das Prinzip von Teigen und Massen	843	
1.2	Lagerung von Getreide	740	3.3	Aromatisierte Spirituosen ..	781	2.2	Lockierung von Teigen und Massen	843	
1.3	Getreide in der Übersicht	741	OBST VERARBEITEN ..						
1.4	Bedeutung der Getreide für die Ernährung	742	1	Obst	783	2.3	Grundtechniken bei Teigen ..	843	
1.5	Vom Korn zum Mehl – Vermahlung des Getreides ..	743	1.1	Inhaltsstoffe/Bedeutung für die Ernährung	783	10			
1.2	Lagerung von Getreide	740	1.2	Fruchtige Vielfalt – Einteilung und Arten	784				
1.3	Getreide in der Übersicht	741	1.3	Angebotsformen	795				
1.4	Bedeutung der Getreide für die Ernährung	742	2	Fruchtspeisen	796				
1.5	Vom Korn zum Mehl – Vermahlung des Getreides ..	743	2.1	Fruchtspeisen von rohen Früchten	796				
1.2	Lagerung von Getreide	740	2.2	Fruchtspeisen aus gegarten Früchten	798				

2.4	Grundtechniken bei Massen	844	4	Preise kalkulieren	885	6	Vorbereiten von Wild	940
2.5	Teige und Massen – Convenience-Produkte	845	4.1	Begriffe zur Kalkulation	885	7	Wild: Arten und Verwendung	943
3	Teige	845	4.2	Zuschlagskalkulation	886	7.1	Reh/Hirsch	943
3.1	Blätterteig	845	4.3	Gesamtzuschlag und Kalkulationsfaktor	888	7.2	Schwarzwild	946
3.2	Hefefeinteig	848	4.4	Rückkalkulation	889	7.3	Hasenartiges Wild	947
3.3	Mürbeteig	853	4.5	Deckungsbeitrags-Rechnung	890	8	Wildgeflügel zubereiten ..	949
3.4	Strudelteig	855						
				ZERLEGEN, AUSLÖSEN UND ZUBEREITEN	892	9	Haltbarmachung und Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren	953
4	Massen	856	1	Grundzüge eines Arbeitsablaufplanes für ein Menü	892	9.1	Haltbarmachung	953
4.1	Schaummasse (Baisermasse)	856	2	Fleisch verarbeiten	893	9.2	Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren	955
4.2	Hippenmasse	856	2.1	Schlachtung und Tierschutz	893			
4.3	Ausbackmasse	857	2.2	Fleischuntersuchung und Nachverfolgung	894			
4.4	Sandmasse	859	2.3	Veränderungen nach dem Schlachten	895	VERANSTALTUNGEN VEGETARISCH PLANEN	957	
4.5	Biskuitmasse	859	2.4	Nose to Tail – Verarbeitung ganzer Tiere	898	1	Vorbereitung auf vegetarische Wünsche des Veranstalters	957
4.6	Brandmasse	861	2.5	Rind	900	2	Vegane Speisen herstellen und präsentieren	958
5	Überzüge/Glasuren	862	2.6	Kalb	902	2.1	Vegane Amuse bouche & kalte Vorspeisen oder Flying Buffets	959
5.1	Zuckerhaltige Glasuren	862	2.7	Schwein	903	2.2	Vegane Suppen	961
5.2	Kakaohaltige Glasuren	863	2.8	Schaf/Lamm	904	2.3	Warme Vorspeisen	962
6	Desserts anrichten	864	2.9	Veränderungen beim Garen von Fleisch	905	2.4	Zwischengerichte	962
			2.10	Verluste berechnen – Beilagen auswählen	915	2.5	Sorbets und Granités	964
			3	Zerlegen und Zubereiten der Fleischteile	917	2.6	Hauptgänge	964
1.3	Phasen eines Verkaufsgespräches	868	3.1	Auslösen von Nacken/Kamm – beispielhaft an einem Schweinenacken	918	2.7	Desserts	967
1.4	Regeln zur Gesprächsführung	871	3.2	Auslösen einer Schulter am Beispiel einer Lammschulter	920	2.8	Pikant-fruchtiges Menü-Finale	969
1.5	Function-Sheet	872	3.3	Verarbeiten der Brust – beispielhaft an einer Kalbsbrust	923	2.9	Zum Kaffee	970
2	Aufbau eines Menüs	874	3.4	Auslösen eines Rückens – exemplarisch an einem Rinderrücken	926	2.10	Veganes Grillgut	970
2.1	Umfang eines Menüs	874	3.5	Auslösen einer Keule – am Beispiel der Kalbskeule	931	2.11	Vegane korrespondierende Getränke	970
2.2	Zusammenstellung von Speisefolgen: gastorientiert planen	875	3.6	Haxen verarbeiten am Beispiel der Kalbshaxe	934			
3	Gestaltung der Speisekarte	877	3.7	Ochsenschwanz verarbeiten	936	1	Krebstiere	972
3.1	Aufgaben der Speisekarte	877	3.8	Verarbeitungsfleisch	936	1.1	Hummer	974
3.2	Anordnung des Textes	878	3.9	Verwendung von Knochen	937	1.2	Flusskrebs	978
3.3	Sprachliche Gestaltung	879	4	Präsentieren bei Veranstaltungen	938	1.3	Languste	980
3.4	Rechtschreibung auf der Speisekarte	880	5	Wildfleisch verarbeiten ...	939	1.4	Königskrabbe	981
3.5	Karten für Extraessen	882	5.1	Rechtliche Grundlagen	939	1.5	Scampo/Kaisergranat	982
3.6	Regionale Bezüge	882	5.2	Qualität von Wildfleisch	940	1.6	Garnelen	983
3.7	Rechtliche Bestimmungen ...	883				1.7	Surimi	986
						1.8	Lebensmittelallergie gegen Krusten-/Schalentiere	986

2	Weichtiere und Algen	988	3	Canapés	1030	4.7	Den Erfolg von Veranstaltungen und anderen Anlässen betriebswirtschaftlich auswerten	1079
2.1	Muscheln	988	4	Fingerfood	1031			
2.2	Mies- oder Pfahlmuschel	989	5	Gefüllte Eier	1032			
2.3	Sankt-Jakobs-Muschel	990	6	Cocktails und Salate	1033			
2.4	Weitere Muschelarten	992	7	Sushi	1035			
2.5	Austern	992	8	Niedertemperaturgaren/ Sous-Vide-Garen von Fisch ..	1036			
2.6	Tintenfische	995	9	Präsentieren am Buffet ...	1038	AKTIONSWOCHEN VERKAUFEN UND AUSWERTEN	1082	
2.7	Schnecken	996	9.1	Anrichten und Gestalten von Buffetplatten	1038	1	Menschen im Team	1082
2.8	Algen	997	9.2	Gestaltung von Platten	1039	2	Instrumente der Verkaufsförderung	1083
3	Kaviar	998	9.3	Aufbau der Buffet-Tafel	1040	2.1	Das Flaggenschiff in der Verkaufsförderung: AIDA ..	1083
BUFFETS PLANEN UND ORGANISIEREN 999								
1	Die Buffet-Tafel	999	LF 14: AKTIONSWOCHE ORGANISIEREN UND BEURTEILEN					
1.1	Platzieren der Speisen auf dem Buffet	999						
1.2	Buffet-Service planen	1001						
2	Buffet organisieren	1002						
2.1	Planung im Service	1002						
2.2	Planung in der Küche	1004						
2.3	Organisation in der Küche: Listen führen und auswerten ..	1006						
3	Darbietungs- und Zubereitungsformen am Buffet ...	1009						
3.1	Fisch, Krusten-, Schalen- und Weichtiere auf dem Buffet heiß halten	1010						
3.2	Fisch, Krusten-, Schalen- und Weichtiere auf dem Buffet kalt halten	1011						
3.3	Einfluss der Jahreszeit und Regionalität auf Buffets	1012						
3.4	Krustentiere/Weichtiere	1012						
3.5	Buffet: Tipps für die Durchführung	1013						
3.6	Buffet-Komponenten	1014						
3.7	Passende Beilagen, Saucen und mehr zu Fischgerichten ..	1016						
PROJEKTAUFGABE 1017								
	Buffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen ...	1017						
SPEISEN ZUBEREITEN UND PRÄSENTIEREN 1018								
1	Einfache kalte Platten und Speisen	1018	4	Von der Planung bis zur betriebswirtschaftlichen Auswertung	1068	4.1	Grundlagen Küchenplanung ..	1068
1.1	Vorbereitende Arbeiten	1018	4.2	Den Wareneinsatz planen ...	1070	4.3	Bestellungen planen und ausführen	1071
1.2	Farcen und Gelees	1019	4.4	Den Personaleinsatz planen ..	1072	4.5	Den Verkaufspreis ermitteln ..	1073
2	Fisch fürs Buffet	1023	4.6	Den Erfolg einzelner Gerichte betriebswirtschaftlich auswerten	1077			
2.1	Räuchern von Fisch	1023						
2.2	Beizen von Fisch	1024						
2.3	Marinieren von Fisch	1025						
SACHWORTVERZEICHNIS 1094								
BILDQUELLEN 1147								