

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
		7.2 Team-Routine entwickeln	36	6.5 Leitbild	60
		7.3 Kulinarische Katastrophen gemeinsam stemmen	37		
		7.4 Gemeinsame Erlebnisse im Team schaffen Identifikation	38	PRÄSENTATION IN SCHULE UND BETRIEB	61
		7.5 Mitarbeitende individuell fördern	39	1 Agile Lernsituationen und agile Teams	61
		7.6 Mitarbeitende aktiv integrieren: Teamphasen	39	2 Den Prozess planen	62
		8 Kommunikationsformen erkunden	40	3 Handlungsprodukte planen und Präsentationsformen auswählen	62
		8.1 Non-verbale Kommunikation wahrnehmen	40	4 Machen	63
		8.2 Miteinander sprechen – Fragetechniken	41	5 Tipps für eine gelungene Präsentation	63
		8.3 Einwände behandeln	42	5.1 Präsentation und Applaus	64
		GASTRONOMIEBETRIEBE: LEISTUNGSSPEKTRUM	43	5.2 Pause und Austausch	64
		1 Betriebsarten und Angebotsformen	44	5.3 Honorieren und Respektieren	64
		1.1 À-la-carte	44	5.4 Fragen und Sagen	64
		1.2 Bankett	45	5.5 Angebot und Nachfrage	65
		1.3 Catering	45	5.6 Austauschen von Tipps und Tricks	65
		1.4 Eventgastronomie	46	5.7 Kurzbrief-Sammlung	65
		1.5 Gemeinschaftsverpflegung	46	5.8 Konzept und Zukunft	65
		1.6 Systemgastronomie	48	6 Reflexion und Bewertung von Lernsituationen	65
		2 Berufsbilder des Gastgewerbes	49	6.1 Kriterien für die Bewertung von Arbeitsprozessen ergeben sich ...	66
		3 Mein Arbeitsplatz Küche	50	6.2 Kriterien für die Bewertung von Präsentationen ergeben sich ...	66
		4 Küchentypen	51		
		4.1 Einteilung der Küchentypen	51	LF 2: WAREN IM MAGAZIN	67
		4.2 Was ist in der Küche zu beachten?	53	WAREN IM MAGAZIN	67
		4.3 Arbeitsablauf im À-la-carte-Geschäft	54	1 Lagerbedingungen und Lagerarten	68
		4.4 Arbeitsablauf Küche in der Gemeinschaftsverpflegung	55	1.1 Lagerbedingungen	68
		5 Betrieb und Kunden	57	1.2 Schädlinge	71
		5.1 Absatzwege	57	1.3 Lagerarten	72
		5.2 Manufakturprodukte	58	1.4 Hygiene im Magazin	74
		6 Qualitäts-Management im Betrieb	59	2 Warenbeschaffung	77
		6.1 Gastorientiertes Qualitäts-Management	59	2.1 Bedarfsermittlung – Bestellmenge	77
		6.2 Gesundheits-Management	60	2.2 Waren bestellen	78
				2.3 Lagerkennzahlen	79
				2.4 Angebotsvergleich	81

GRUNDTECHNIKEN DER KÜCHE		231	2.4	Garen mittels Wasser und Wärme (feuchte Garverfahren)	266	3.5	Reisprodukte	351
1	Vorbereitende Arbeiten . . .	231	2.5	Garen mittels trockener Wärme (trockene Garverfahren)	272	3.6	Reisprodukte ähnlich wie Reiskörner	352
1.1	Einführung	231				4	Teigwaren – Nudeln und Strudel	353
1.2	Waschen	232				4.1	Nudeln – Zutaten und deren Effekte auf den Teig	353
1.3	Wässern	232				4.2	Die Berechnung von Flüssigkeiten in Teigen	357
1.4	Putzen	233				4.3	Färben von Teigen	360
1.5	Schälen/Abziehen	233				4.4	Grundlagen der Teigbildung bei Teigwaren	361
2	Bearbeiten von Lebensmitteln	234	3	Anrichten und Empfehlen einfacher Speisen	282	4.5	Nudeln ausrollen und formen	362
2.1	Schneiden	234				4.6	Nudeln füllen	363
2.2	Schnittformen	235				4.7	Nudeln mit Kräutertechnik	365
2.3	Weitere Bearbeitungsformen für Gemüse und Obst	238				4.8	Nudeln trocknen	365
2.4	Weitere Vorbereitungstechniken	239				4.9	Nudeln kochen	366
CONVENIENCE		240				4.10	Nudel-Saucen kochen und anrichten	367
1	Bedeutung von Convenience-Produkten	240				4.11	Strudel und andere gezogene Teigwaren	368
2	Einteilung der Convenience-Produkte	241	ZUBEREITEN EINFACHER SPEISEN		285	5	Kartoffeln	369
3	Kritische Bewertung von Convenience-Produkten	242	1	Gemüse	285	5.1	Einführung und Aufbau	369
4	Einsatz von Convenience-Produkten	243	1.1	Gemüse in der Ernährung	285	5.2	Kartoffeln im Handel	369
SPEISEN ZUBEREITEN		244	1.2	Erhaltung von Wirkstoffen	286	5.3	Übersicht über Kartoffelzubereitungen	373
1	Speisen würzen und gestalten	244	1.3	Anbau, Einkauf und Lagerung	286	5.4	Zubereitungen aus rohen Kartoffeln	373
1.1	Bewusster Genuss – Wahrnehmen mit allen Sinnen	244	1.4	Einteilung der Gemüse	289	5.5	Zubereitungen aus gekochten Kartoffeln	377
1.2	Bewusstes Würzen und Gestalten	246	1.5	Vor- und Zubereitung von Gemüse	290	5.6	Klöße	381
1.3	Kräuter	248	1.6	Kohlgemüse	296	6	Eier	383
1.4	Gewürze	251	1.7	Wurzelgemüse	301	6.1	Aufbau	383
1.5	Süßen von Speisen – Süßungsmittel	257	1.8	Blattgemüse und Stielgemüse	306	6.2	Bedeutung für die Ernährung	384
1.6	Speisen bewusst eine Bitternote geben	259	1.9	Sonstige Gemüse	308	6.3	Güte- und Gewichtsklassen	384
1.7	Bewusstes Säuern von Speisen	259	1.10	Fruchtgemüse	309	6.4	Kennzeichnungspflicht	385
1.8	Salzen von Speisen	260	1.11	Hülsenfrüchte	315	6.5	Technologische Eigenschaften von Ei	387
1.9	Umami – Speisen schmackhafter machen	261	1.12	Zwiebelgemüse	319	6.6	Verarbeitung von Hühnerei in der Gastronomie	387
1.10	Schärfe ins Essen bringen	262	1.13	Blütengemüse und Sprossgemüse	322	6.7	Eiprodukte der Industrie	389
2	Garen von Lebensmitteln	263	1.14	Keimlinge und Sprossen	324	6.8	Eierspeisen zubereiten	390
2.1	Warum wir Lebensmittel garen	263	1.15	Verschiedene Arten der Fertigstellung	325	7	Vegetarische Speisen	399
2.2	Was beim Garen mit den Inhaltsstoffen passiert	263	1.16	Olive(n)	327	7.1	Motivation zur Ernährung auf der Basis von Pflanzen	399
2.3	Heiße Sache – wie mittels Garverfahren Wärme auf und in die Lebensmittel gelangt	265	2	Salate	328	7.2	Vegetarische Ersatzprodukte im Handel	401
			2.1	Hygiene im Umgang mit Salaten	328	7.3	Umdenken und umsteigen: nachhaltig pflanzlich einkaufen	402
			2.2	Salatgemüse/Blattgemüse	329	7.4	Lernbausteine für die Praxis zusammenführen	416
			2.3	Salatsaucen – Dressings	332			
			2.4	Salat-Öle	335			
			2.5	Anrichten von Salaten	336			
			2.6	Salate aus rohen Gemüsen/Rohkost	337			
			2.7	Salate aus/mit gegarten Gemüsen	338			
			2.8	Salate aus gegarten Gemüsen	340			
			2.9	Salate aus rohen Gemüsen	341			
			3	Reis	342			
			3.1	Einteilung von Reis nach Form und Sorten	342			
			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 Einweggeschirr, -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 ATMOSPHERE	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
1.3	Erfrischungsgetränke	545
1.4	Getränkeschankanlagen	547
1.5	Alkoholfreie Mischgetränke ..	548
1.6	Kochen mit alkoholfreien Getränken	550
2	Kaffee	551
2.1	Kaffee-Produktion	551
2.2	Service von Kaffee	554
2.3	Kaffee zubereiten	555
2.4	Kaffeespezialitäten servieren ..	559
3	Tee	561
3.1	Klassische Herstellung von Tee	561
3.2	Zubereiten von Tee	564
3.3	Teeähnliche Erzeugnisse	564
3.4	Zubereiten von teeähnlichen Spezialitäten	566
3.5	Service von Tee und teeähnlichen Getränken	566
4	Kakao/Schokoladengetränke	569
4.1	Verarbeitung der Kakaobohnen	569
4.2	Heiße Getränke aus der Kakaobohne	570
5	Bier	572
5.1	Bierherstellung	572
5.2	Biergattungen, Bierarten, Biersorten	573
5.3	Ausschenken von Bier	575
5.4	Küchenpraxis Bier	576
6	Wein	577
6.1	Rebsorten	578
6.2	Weinbereitung	580
6.3	Qualität von Weinen	581
6.4	Weine europäischer Länder ..	586

LF 6: SUPPEN UND SAUCEN

BRÜHEN	588
1 Grundbrühen	588
1.1 Brühen und Zutaten	588
1.2 Arbeitstechniken zur Herstellung von Grundbrühen	590
2 Helle Brühen	592
3 Dunkle Brühen	599
4 Extrakte	603

SUPPEN	604
1 Übersicht der Suppenarten	605
2 Klare Suppen	605
2.1 Kraftbrühen	605
2.2 Garniturbezeichnungen und Einlagen	610
3 Gebundene Suppen	617
3.1 Rahmsuppen – Cremesuppen	618
3.2 Legierte Suppen – Samtsuppen	620
3.3 Püreesuppen	621
3.4 Gebundene braune Suppen ..	623
3.5 Gemüsesuppen	626
4 Sondergruppen	627
4.1 Regionale Suppen	627
4.2 Nationalsuppen	629
4.3 Getreidesuppen	630
4.4 Kalte Gemüsesuppen	631
4.5 Spezialsuppen/Exotische Suppen	631
SAUCEN	632
1 Bindemöglichkeiten von Saucen	632
2 Grundsaucen im Überblick ..	634
3 Braune Grundsaucen	635
3.1 Braune Kraftsauce und Wildsauce	635
3.2 Bratensauce/Jus	640
4 Eigenständige warme Saucen	640
5 Weiße Saucen	643
5.1 Weiße Grundsaucen	643
5.2 Weiße Schaumsaucen	647
6 Aufgeschlagene Saucen ...	648
6.1 Holländische Sauce/Béarnaise	649
6.2 Buttersauce	652
7 Kalte Saucen	654
7.1 Mayonnaise	654
7.2 Eigenständige kalte Saucen ..	656
7.3 Würzsaucen – Würzpasten – Dips	657
8 Merkmale und Anrichten von Saucen	660
9 Buttermischungen	661
9.1 Kalte Buttermischungen	661
9.2 Heiße Butter	663

LF 7: GERICHTE AUS FLEISCHTEILEN

GERICHTE AUS FLEISCH HERSTELLEN	664
1 Grundlagen	664
1.1 Kulturelle Aspekte	664
1.2 Ökologische Aspekte	665
1.3 Ethische Aspekte und Nachhaltigkeit	665
1.4 Bedeutung für Ernährung und Sensorik	666
1.5 Aufbau von Fleisch	667
2 Schlachttiere und Rassen ..	668
2.1 Kategorien und Handelsklassen	669
2.2 Arten des Fleischbezugs	670
2.3 Angebotsformen von Fleisch ..	671
2.4 Hygiene und Lagerung	672
3 Schlachtfleisch für einfache Speisen	673
3.1 Schlachtfleisch verarbeiten: Parieren, Zuschneiden, Portionieren	674
3.2 Teilstücke und deren Zubereitungen	676
4 Hackfleisch verarbeiten ...	688
5 Innereien verarbeiten	691
GERICHTE AUS HAUSGEFLÜGEL	695
1 Grundwissen	695
1.1 Bedeutung für Gastronomie und Ernährung	695
1.2 Geflügel im Handel	696
1.3 Qualitätsbestimmung	696
2 Helles Hausgeflügel	698
2.1 Huhn	698
2.2 Truthahn, Pute	699
3 Vorbereitung (helles Hausgeflügel)	700
3.1 Küchenhygiene	700
3.2 Herrichtungstechniken	701
3.3 Teilstücke Geflügel	702
4 Zubereitung (helles Hausgeflügel)	704
4.1 Kochen von Geflügel	704
4.2 Dünsten von Geflügel	705
4.3 Poëlieren – Dünsten mit leichter Farbgebung	705
4.4 Braten von Geflügel	707
4.5 Schmoren von Geflügel	707
4.6 Grillen von Geflügel	708
4.7 Frittieren von Geflügel	708
4.8 Garen im Heißluftdämpfer ..	709

5	Dunkles Hausgeflügel	710
5.1	Enten	710
5.2	Gänse	711
6	Zubereitung (dunkles Hausgeflügel)	712
7	Weitere Geflügelarten	714

○ LF 8: GERICHTE AUS FISCH

GERICHTE AUS FISCH HERSTELLEN ... 715		
1	Fisch	715
1.1	Grundwissen	715
1.2	Einteilung der Fische	717
1.3	Süßwasserfische	719
1.4	Salzwasserfische	721
1.5	Fische im Handel	725
1.6	Nachhaltigkeit beim Fischfang	727
1.7	Kulturelle und religiöse Aspekte von Fisch	728
1.8	Ökonomie der Fischverarbeitung	728
2	Vorbereitung	729
2.1	Schlachten von Fisch	729
2.2	Rundfische vorbereiten	729
2.3	Plattfische vorbereiten	731
2.4	Armflösser filetieren (Seeteufel)	732
3	Zubereitung von Fisch	733
3.1	Garziehen und Blausieden von Fisch	733
3.2	Dämpfen der Fische	734
3.3	Dünsten der Fische	734
3.4	Braten der Fische	736
3.5	Fisch frittieren	737
3.6	Backen von Fisch	737
3.7	Grillen und Heißbräuchern von Fisch	738

○ LF 9: PFLANZLICHE ROHSTOFFE UND PILZE

PFLANZLICHE ROHSTOFFE UND PILZE 740		
1	Körner – Getreide und andere Samen	740
1.1	Der Aufbau des Getreidekorns	740
1.2	Lagerung von Getreide	740
1.3	Getreide in der Übersicht	741
1.4	Bedeutung der Getreide für die Ernährung	742
1.5	Vom Korn zum Mehl – Vermahlung des Getreides	743

1.6	Backwaren	745
1.7	Weitere Getreideerzeugnisse	748
1.8	Verarbeitung von Getreide in der Küche	748
1.9	Pseudo-Getreide und deren Verwendung	751
1.10	Ölsaaten und weitere Körner	752
2	Pilze	753
2.1	Einteilung	754
2.2	Pilzernte und Ankauf	754
2.3	Angebot	755
2.4	Pilze vorbereiten	759
2.5	Pilze zubereiten	760
2.6	Haltbarmachung von Pilzen	762
2.7	Pilze als Convenience-Produkt	762

○ LF 10: SÜSSSPEISEN HERSTELLEN UND PRÄSENTIEREN

SÜSSSPEISEN: ZUTATEN UND PRODUKTE 763		
1	Milch	764
1.1	Milchprodukte	767
1.2	Weitere Milcherzeugnisse	769
1.3	Milchersatzprodukte auf pflanzlicher Basis	770
2	Käse	771
2.1	Frischkäse	772
2.2	Weichkäse	773
2.3	Halbfester Schnittkäse	773
2.4	Schnittkäse	774
2.5	Hartkäse	774
2.6	Sauermilchkäse	775
2.7	Fett in Trockenmasse	775
2.8	Lagerung	776
2.9	Käse präsentieren	776
3	Spirituosen	777
3.1	Liköre	777
3.2	Brände und Geiste	778
3.3	Aromatisierte Spirituosen	781

OBST VERARBEITEN 783		
1	Obst	783
1.1	Inhaltsstoffe/Bedeutung für die Ernährung	783
1.2	Fruchtige Vielfalt – Einteilung und Arten	784
1.3	Angebotsformen	795
2	Fruchtspeisen	796
2.1	Fruchtspeisen von rohen Früchten	796
2.2	Fruchtspeisen aus gegarten Früchten	798

SÜSSSPEISEN HERSTELLEN 800		
1	Cremespeisen	800
1.1	Gestalten der Konsistenz – Geliermittel, Bindemittel und Emulgatoren	800
1.2	Einfache Cremes mit Schlagsahne	804
1.3	Cremes mit Eier- und Gelatinebindung	806
1.4	Cremes mit Eierbindung	811
1.5	Cremes mit Stärkebindung	813
2	Pfannkuchen	814
3	Omelett – Auflaufomelett	815
4	Puddinge	816
5	Aufläufe/Soufflés	818
6	Flammeris	819
7	Gelee	820
8	Süße Saucen	821
8.1	Fruchtsaucen	821
8.2	Cremesaucen	823

ANRICHTEN UND PRÄSENTIEREN ... 825		
1	Planung	825
1.1	Auswahl der Bestandteile	825
1.2	Wahl des Anrichtegeschirrs	827
2	Gestaltung von Tellern und Gläsern	828
2.1	Gestaltung von Tellern	828
2.2	Gestaltung von Gläsern	830
3	Gestalten von vorgefertigtem Speiseeis	832


○ LF 11: SPEISEEIS, BACKWAREN, DESSERTS

SPEISEEIS UND BACKWAREN ALS DESSERTS 835		
1	Speiseeis/Eisspeisen	835
1.1	Speiseeisbezeichnungen	835
1.2	Hygiene	836
1.3	Eisherstellung	836
1.4	Eisgetränke	841
2	Gebäcke: Grundlagen Teige und Massen	842
2.1	Das Prinzip von Teigen und Massen	843
2.2	Lockerung von Teigen und Massen	843
2.3	Grundtechniken bei Teigen	843

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				9	Haltbarmachung und Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren	953
4	Massen	856		ZERLEGEN, AUSLÖSEN UND ZUBEREITEN	892	9.1	Haltbarmachung	953
4.1	Schaummasse (Baisermasse)	856	1	Grundzüge eines Arbeitsablaufplanes für ein Menü	892	9.2	Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren	955
4.2	Hippenmasse	856	2	Fleisch verarbeiten	893			
4.3	Ausbackmasse	857	2.1	Schlachtung und Tierschutz	893		VERANSTALTUNGEN VEGETARISCH PLANEN	957
4.4	Sandmasse	859	2.2	Fleischuntersuchung und Nachverfolgung	894	1	Vorbereitung auf vegetarische Wünsche des Veranstalters	957
4.5	Biskuitmasse	859	2.3	Veränderungen nach dem Schlachten	895	2	Vegane Speisen herstellen und präsentieren	958
4.6	Brandmasse	861	2.4	Nose to Tail – Verarbeitung ganzer Tiere	898	2.1	Vegane Amuse bouche & kalte Vorspeisen oder Flying Buffets	959
5	Überzüge/Glasuren	862	2.5	Rind	900	2.2	Vegane Suppen	961
5.1	Zuckerhaltige Glasuren	862	2.6	Kalb	902	2.3	Warme Vorspeisen	962
5.2	Kakaohaltige Glasuren	863	2.7	Schwein	903	2.4	Zwischengerichte	962
6	Desserts anrichten	864	2.8	Schaf/Lamm	904	2.5	Sorbets und Granités	964
			2.9	Veränderungen beim Garen von Fleisch	905	2.6	Hauptgänge	964
			2.10	Verluste berechnen – Beilagen auswählen	915	2.7	Desserts	967
			3	Zerlegen und Zubereiten der Fleischteile	917	2.8	Pikant-fruchtiges Menü-Finale	969
			3.1	Auslösen von Nacken/Kamm – beispielhaft an einem Schweinenacken	918	2.9	Zum Kaffee	970
			3.2	Auslösen einer Schulter am Beispiel einer Lammschulter	920	2.10	Veganes Grillgut	970
			3.3	Verarbeiten der Brust – beispielhaft an einer Kalbsbrust	923	2.11	Vegane korrespondierende Getränke	970
			3.4	Auslösen eines Rückens – exemplarisch an einem Rinderrücken	926			
			3.5	Auslösen einer Keule – am Beispiel der Kalbskeule	931		LF 13: BUFFETS MIT FISCH UND MEERESFRÜCHTEN	
			3.6	Haxen verarbeiten am Beispiel der Kalbshaxe	934		FISCH UND MEERESFRÜCHTE FÜR BUFFETS	971
			3.7	Ochsenchwanz verarbeiten	936	1	Krebstiere	972
			3.8	Verarbeitungsfleisch	936	1.1	Hummer	974
			3.9	Verwendung von Knochen	937	1.2	Flusskrebse	978
			4	Präsentieren bei Veranstaltungen	938	1.3	Languste	980
			5	Wildfleisch verarbeiten	939	1.4	Königskrabbe	981
			5.1	Rechtliche Grundlagen	939	1.5	Scampo/Kaisergranat	982
			5.2	Qualität von Wildfleisch	940	1.6	Garnelen	983
						1.7	Surimi	986
						1.8	Lebensmittelallergie gegen Krusten-/Schalentiere	986

	LF 12: SPEISEANGEBOTE FÜR VERANSTALTUNGEN	
	PLANUNG EINER VERANSTALTUNG	867
1	Beratungsgespräche	867
1.1	Gästegruppen	867
1.2	Beratungsgespräche als Verkaufsgespräche	867
1.3	Phasen eines Verkaufsgesprächs	868
1.4	Regeln zur Gesprächsführung	871
1.5	Function-Sheet	872
2	Aufbau eines Menüs	874
2.1	Umfang eines Menüs	874
2.2	Zusammenstellung von Speisefolgen: gastorientiert planen	875
3	Gestaltung der Speisekarte	877
3.1	Aufgaben der Speisekarte	877
3.2	Anordnung des Textes	878
3.3	Sprachliche Gestaltung	879
3.4	Rechtschreibung auf der Speisekarte	880
3.5	Karten für Extraessen	882
3.6	Regionale Bezüge	882
3.7	Rechtliche Bestimmungen	883

	LF 13: BUFFETS MIT FISCH UND MEERESFRÜCHTEN	
	FISCH UND MEERESFRÜCHTE FÜR BUFFETS	971
1	Krebstiere	972
1.1	Hummer	974
1.2	Flusskrebse	978
1.3	Languste	980
1.4	Königskrabbe	981
1.5	Scampo/Kaisergranat	982
1.6	Garnelen	983
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	AKTIONSWOCHEN VERKAUFEN UND AUSWERTEN	1082
2.6 Tintenfische	995	9 Präsentieren am Buffet ...	1038	1 Menschen im Team	1082
2.7 Schnecken	996	9.1 Anrichten und Gestalten von Buffetplatten	1038	2 Instrumente der Verkaufsförderung	1083
2.8 Algen	997	9.2 Gestaltung von Platten	1039	2.1 Das Flaggschiff in der Verkaufsförderung: AIDA	1083
3 Kaviar	998	9.3 Aufbau der Buffet-Tafel	1040	2.2 Aktionswochen im Tages- und Wochenverlauf	1084
BUFFETS PLANEN UND ORGANISIEREN	999			2.3 Wirksamkeit analoger und digitaler Werbemittel im Vergleich	1084
1 Die Buffet-Tafel	999	 LF 14: AKTIONSWOCH		2.4 Verkaufsfördernde Aspekte von Angebotskarten	1087
1.1 Platzieren der Speisen auf dem Buffet	999	ORGANISIEREN UND BEURTEILEN		2.5 Grafische Möglichkeiten zur Gestaltung von Angebotskarten	1088
1.2 Buffet-Service planen	1001	LANDESTYPISCHE GERICHTE: AKTIONSWOCH	1041	2.6 Aspekte für die Gestaltung digitaler Aktions- und Speisekarten	1089
2 Buffet organisieren	1002	1 Aktionswochen organisieren	1041	2.7 Wirkung digitaler und analoger Angebotskarten im Vergleich	1089
2.1 Planung im Service	1002	1.1 Beispiele für Aktionen in der Gastronomie	1041	3 Auswertung einer Aktion .	1090
2.2 Planung in der Küche	1004	1.2 Planung einer Aktion	1041	3.1 Gründe für den Aufwand einer Auswertung	1090
2.3 Organisation in der Küche: Listen führen und auswerten .	1006	1.3 Ziele einer Aktion	1041	3.2 Analoge und digitale Feedback-Instrumente: Vorteile für Gastronomen im Vergleich ..	1090
3 Darbietungs- und Zubereitungsformen am Buffet ...	1009	1.4 Landestypische Gerichte planen	1042	3.3 Ein Dankeschön für die aufgewendete Zeit des Gastes ..	1091
3.1 Fisch, Krusten-, Schalen- und Weichtiere auf dem Buffet heiß halten	1010	2 Deutsche Küche und regionale Produkte	1043	4 Marketing mit dem Schwerpunkt vegane Aktionen	1091
3.2 Fisch, Krusten-, Schalen- und Weichtiere auf dem Buffet kalt halten	1011	2.1 Einflüsse auf die deutsche Küche	1043	4.1 Verkaufsfördernde Aspekte .	1091
3.3 Einfluss der Jahreszeit und Regionalität auf Buffets	1012	2.2 Regionale Produkte	1044	4.2 Vegane Aktionen nach thematischen Schwerpunkten anbieten	1092
3.4 Krustentiere/Weichtiere	1012	2.3 Regionale Küche – Bundesländer und ihre Speisen	1045		
3.5 Buffet: Tipps für die Durchführung	1013	3 Internationale Küche	1051	SACHWORTVERZEICHNIS	1094
3.6 Buffet-Komponenten	1014	3.1 Afrikanische Küche	1053	BILDQUELLEN	1147
3.7 Passende Beilagen, Saucen und mehr zu Fischgerichten .	1016	3.2 Amerikanische Küche	1054		
PROJEKTAUFGABE	1017	3.3 Europäische Küche	1056		
Buffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen ...	1017	3.4 Asiatische Küche	1066		
SPEISEN ZUBEREITEN UND PRÄSENTIEREN	1018	4 Von der Planung bis zur betriebswirtschaftlichen Auswertung	1068		
1 Einfache kalte Platten und Speisen	1018	4.1 Grundlagen Küchenplanung .	1068		
1.1 Vorbereitende Arbeiten	1018	4.2 Den Wareneinsatz planen ...	1070		
1.2 Farcen und Gelees	1019	4.3 Bestellungen planen und ausführen	1071		
2 Fisch fürs Buffet	1023	4.4 Den Personaleinsatz planen .	1072		
2.1 Räuchern von Fisch	1023	4.5 Den Verkaufspreis ermitteln .	1073		
2.2 Beizen von Fisch	1024	4.6 Den Erfolg einzelner Gerichte betriebswirtschaftlich auswerten	1077		
2.3 Marinieren von Fisch	1025				