

Vorwort .....	3	7.3 Kulinarische Katastrophen gemeinsam stemmen .....	37
Inhaltsverzeichnis .....	5	7.4 Gemeinsame Erlebnisse im Team schaffen Identifikation .....	38
 <b>LF 1: MEIN BERUF – MEIN BETRIEB</b>		7.5 Mitarbeitende individuell fördern .....	39
 <b>BERUF UND BETRIEB IM GASTGEWERBE .....</b>		7.6 Mitarbeitende aktiv integrieren: Teamphasen .....	39
<b>1 Gast und Gastgewerbe .....</b>	<b>13</b>	<b>8 Kommunikationsformen erkunden .....</b>	<b>40</b>
<b>2 Ausbildungsberufe des Gastgewerbes .....</b>	<b>14</b>	8.1 Non-verbale Kommunikation wahrnehmen .....	40
2.1 Dreijährige Ausbildungsberufe .....	14	8.2 Miteinander sprechen – Fragetechniken .....	41
2.2 Zweijährige Ausbildungsberufe .....	15	8.3 Einwände behandeln .....	42
<b>3 Ausbildung in Schule und Betrieb .....</b>	<b>16</b>	<b>GASTRONOMIEBETRIEBE: LEISTUNGSSPEKTRUM .....</b>	<b>43</b>
3.1 Anforderungen des Gastgewerbes .....	16	<b>1 Betriebsarten und Angebotsformen .....</b>	<b>44</b>
3.2 Duale Ausbildung .....	16	1.1 À-la-carte .....	44
3.3 Rechtlicher Rahmen der Ausbildung .....	16	1.2 Bankett .....	45
3.4 Ablauf der Ausbildung .....	17	1.3 Catering .....	45
<b>4 Sich im Beruf entwickeln .....</b>	<b>18</b>	1.4 Eventgastronomie .....	46
4.1 Berufliche Herausforderungen .....	18	1.5 Gemeinschaftsverpflegung .....	46
4.2 Fortbildung und Weiterbildung .....	19	1.6 Systemgastronomie .....	48
4.3 Gastgewerbe international .....	19	<b>2 Berufsbilder des Gastgewerbes .....</b>	<b>49</b>
4.4 Netzwerke des Gastgewerbes .....	21	<b>3 Mein Arbeitsplatz Küche .....</b>	<b>50</b>
4.5 Wettbewerbe des Gastgewerbes .....	22	<b>4 Küchentypen .....</b>	<b>51</b>
4.6 Auszeichnungen im Gastgewerbe .....	23	4.1 Einteilung der Küchentypen .....	51
<b>5 Die eigene Rolle im Betrieb .....</b>	<b>24</b>	4.2 Was ist in der Küche zu beachten? .....	53
5.1 Die Persönlichkeit der Auszubildenden steht im Mittelpunkt .....	24	4.3 Arbeitsablauf im À-la-carte-Geschäft .....	54
5.2 Leitbilder in der betrieblichen Ausbildung .....	26	4.4 Arbeitsablauf Küche in der Gemeinschaftsverpflegung .....	55
5.3 Persönlichkeitsmodelle erleichtern die Einschätzung .....	27	<b>5 Betrieb und Kunden .....</b>	<b>57</b>
5.4 Sich selbst und andere leiten .....	29	5.1 Absatzwege .....	57
<b>6 Die eigene Rolle im Team .....</b>	<b>31</b>	5.2 Manufakturprodukte .....	58
6.1 Kommunizieren im Team .....	31	<b>6 Qualitäts-Management im Betrieb .....</b>	<b>59</b>
6.2 Feedback im Team .....	32	6.1 Gastorientiertes Qualitäts-Management .....	59
6.3 Bevorzugte Kommunikationswege .....	33	6.2 Gesundheits-Management .....	60
6.4 Kommunikationsstörungen .....	33	6.3 Hygiene-Management .....	60
<b>7 Teamgeist und Teamarbeit fördern .....</b>	<b>35</b>	6.4 Umwelt-Management .....	60
7.1 Welche Zutaten braucht ein gutes Team? .....	35	6.5 Leitbild .....	60
7.2 Team-Routine entwickeln .....	36		



PRÄSENTATION IN SCHULE UND BETRIEB .....	61	4	Warenausgabe .....	95
1 Agile Lernsituationen und agile Teams .....	61	5	Magazinkontrollen und Bewertungen .....	97
2 Den Prozess planen .....	62			
3 Handlungsprodukte planen und Präsentationsformen auswählen .....	62		LF 3: IN DER KÜCHE ARBEITEN	
4 Machen .....	63		ERNÄHRUNG FÜR EINE GESUNDE LEBENSWEISE .....	99
5 Tipps für eine gelungene Präsentation .....	63	1	Einführung .....	99
5.1 Präsentation und Applaus .....	64	1.1	Basis vollwertiger Ernährung .....	99
5.2 Pause und Austausch .....	64	1.2	Lebensmittel-Inhaltsstoffe und ihre Wirkung .....	102
5.3 Honorieren und Respektieren .....	64	2	Kohlenhydrate .....	103
5.4 Fragen und Sagen .....	64	2.1	Ernährungsproblematik .....	103
5.5 Angebot und Nachfrage .....	65	2.2	Entstehung der Kohlenhydrate .....	104
5.6 Austauschen von Tipps und Tricks .....	65	2.3	Einteilung der Kohlenhydrate .....	104
5.7 Kurzbrief-Sammlung .....	65	2.4	Süßungsmittel .....	109
5.8 Konzept und Zukunft .....	65	3	Lipide (Fette) .....	110
6 Reflexion und Bewertung von Lernsituationen .....	65	3.1	Gesundheitswert von Fetten .....	111
6.1 Kriterien für die Bewertung von Arbeitsprozessen ergeben sich ...	66	3.2	Fette in der Küchenpraxis .....	112
6.2 Kriterien für die Bewertung von Präsentationen ergeben sich ...	66	3.3	Aufbau und Arten .....	117
		3.4	Verdauung von Fetten .....	118
LF 2: WAREN IM MAGAZIN		4	Eiweiß/Proteine .....	119
WAREN IM MAGAZIN .....	67	4.1	Funktionen der Eiweiße/Proteine .....	119
1 Lagerbedingungen und Lagerarten .....	68	4.2	Ernährungshinweise .....	119
1.1 Lagerbedingungen .....	68	4.3	Aufbau von Eiweißen/Proteinen .....	120
1.2 Schädlinge .....	71	4.4	Eiweißstoffe und deren küchentechnische Eigenschaften .....	121
1.3 Lagerarten .....	72	4.5	Weiteres Wissen zu Eiweißen/Proteinen .....	124
1.4 Hygiene im Magazin .....	74	5	Vitamine und Mineralstoffe .....	126
2 Warenbeschaffung .....	77	5.1	Ernährungsproblematik .....	126
2.1 Bedarfsermittlung – Bestellmenge .....	77	5.2	Vitamine .....	127
2.2 Waren bestellen .....	78	5.3	Mineralstoffe .....	129
2.3 Lagerkennzahlen .....	79	6	Begleitstoffe/Bioaktive Substanzen .....	130
2.4 Angebotsvergleich .....	81	6.1	Ballaststoffe .....	130
2.5 Rechtliche Grundsätze für Warenbestellungen ..	82	6.2	Sekundäre Pflanzenstoffe .....	131
3 Warenannahme .....	85	7	Verdauung und Stoffwechsel im Organismus .....	132
3.1 Warenannahme in der Praxis .....	85	8	Wasser .....	136
3.2 Kaufverträge .....	86	8.1	Wasserbilanz .....	136
3.3 Störung des Kaufvertrages .....	87	8.2	Wasser als Arbeitsmittel .....	137
3.4 Käuferrechte bei mangelhafter Ware .....	89	9	Energieaufnahme .....	138
3.5 Lieferverzug .....	89	9.1	Energiebedarf .....	138
3.6 Mängel bei der Warenannahme .....	93	9.2	Körpergewicht .....	140
3.7 Lagermethoden .....	94	9.3	Verteilung der täglichen Nahrungsaufnahme ..	141
		10	Kostformen .....	141
		10.1	Krankheiten und Ernährungstherapien .....	142
		10.2	Lebensmittelunverträglichkeiten/Allergien .....	145



<b>SICHERES UND GESUNDES ARBEITEN</b>	<b>148</b>	<b>VERBRAUCHER UND UMWELT SCHÜTZEN</b>	<b>192</b>
<b>1 Arbeitssicherheit</b>	<b>148</b>	<b>1 Verbraucherschutz</b>	<b>192</b>
1.1 Sicherheitskennzeichnung	149	1.1 Qualität von Lebensmitteln	193
1.2 Arbeitskleidung	149	1.2 Kennzeichnung von Lebensmitteln	193
<b>2 Erste Hilfe</b>	<b>150</b>	<b>2 Nachhaltig handeln im Gastgewerbe</b>	<b>202</b>
2.1 Grundlagen der Ersten Hilfe	150	<b>3 Umweltschutz</b>	<b>203</b>
2.2 Schnittwunden und Stichwunden	151		
2.3 Verbrennungen	152	<b>KOCHGESCHIRR</b>	<b>208</b>
2.4 Sturzverletzungen	154	<b>1 Arbeitsmittel</b>	<b>208</b>
2.5 Geräte und Maschinen	155	1.1 Grundausstattung	208
2.6 Strom-Unfälle	156	1.2 Erweiterungen	209
2.7 Verätzungen und Vergiftungen	157	1.3 Pflege von Messern	212
<b>3 Erkrankungen</b>	<b>157</b>	<b>2 Kochgeschirr und Zubehör</b>	<b>214</b>
3.1 Hauterkrankungen	157	<b>3 Maschinen und Geräte</b>	<b>217</b>
3.2 Rückenerkrankungen	158	3.1 Küchentechnik	218
3.3 Stress und seelische Beanspruchung	159	3.2 Grillmethoden	226
<b>DIE GESUNDHEIT SCHÜTZEN</b>	<b>161</b>	<b>GASTRONOMISCHES SPEISEN-ANGEBOT</b>	<b>229</b>
<b>1 Verderb von Lebensmitteln</b>	<b>161</b>	<b>GRUNDTECHNIKEN DER KÜCHE</b>	<b>231</b>
<b>2 Mikroben</b>	<b>161</b>	<b>1 Vorbereitende Arbeiten</b>	<b>231</b>
2.1 Vorkommen und Übertragung	162	1.1 Einführung	231
2.2 Arten von Mikroben und deren Vermehrung	163	1.2 Waschen	232
2.3 Lebensbedingungen der Mikroben	164	1.3 Wässern	232
2.4 Auswirkungen der Mikroben und Enzyme	167	1.4 Putzen	233
<b>3 Lebensmittelinfektionen – Lebensmittelvergiftungen</b>	<b>168</b>	1.5 Schälen/Abziehen	233
3.1 Salmonellen	169	<b>2 Bearbeiten von Lebensmitteln</b>	<b>234</b>
3.2 Campylobacter	170	2.1 Schneiden	234
3.3 Colibakterien	171	2.2 Schnittformen	235
3.4 Listerien	171	2.3 Weitere Bearbeitungsformen für Gemüse und Obst	238
3.5 Eitererreger (Staphylokokken)	172	2.4 Weitere Vorbereitungstechniken	239
3.6 Fäulniserreger	172	<b>CONVENIENCE</b>	<b>240</b>
3.7 Sporenbildende Bakterien	173	<b>1 Bedeutung von Convenience-Produkten</b>	<b>240</b>
<b>4 Lebensmittel-Hygiene</b>	<b>174</b>	<b>2 Einteilung der Convenience-Produkte</b>	<b>241</b>
4.1 Grundlagen des Verbraucherschutzes	174	<b>3 Kritische Bewertung von Convenience- Produkten</b>	<b>242</b>
4.2 Lebensmittel-Hygiene in der Praxis	176	<b>4 Einsatz von Convenience-Produkten</b>	<b>243</b>
4.3 Lebensmittel-Überwachung	183		
4.4 Aktuelles aus dem Lebensmittelrecht	184		
<b>5 Lebensmittel erhalten und aufwerten</b>	<b>185</b>		
5.1 Lebensmittel verändern sich	185		
5.2 Wärme/Kälte	186		
5.3 Feuchtigkeit/ $a_w$ -Wert	187		
5.4 Milieu/ph-Wert	188		
5.5 Sauerstoff	190		
5.6 Mikroben aussperren und zerstören	190		



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



DIE EIGENE ARBEIT PLANEN .....	423	RESTAURANT-SERVICE VORBEREITEN .....	476
1 Informationen beschaffen und bewerten ...	423	1 Vorbereitungsarbeiten .....	476
2 Informationen sichern und behalten .....	424	1.1 Reinigungs- und Pflegemittel .....	477
3 Ideen und Tätigkeiten organisieren .....	425	1.2 Reinigung von Wänden und Böden .....	478
4 Mit Rezepten arbeiten .....	427	1.3 Reinigung von Teppichen und Teppichböden .....	481
5 Arbeitsabläufe strukturieren .....	429	2 Herrichten von Servicetischen .....	482
6 Materialien und Warenmengen planen und berechnen .....	431	3 Herrichten von Tischen und Tafeln .....	483
7 Die eigene Leistung reflektieren und verbessern .....	432	3.1 Umgang mit Tisch- und Tafeltüchern .....	484
		3.2 Einzeltische und Festtafeln .....	484
		3.3 Mund- und Dekorationsserviette .....	486
		3.4 Tisch- und Tafeldekoration .....	491
		3.5 Gedecke .....	492

○ LF 4: RESTAURANT VORBEREITEN UND PFLEGEN

RESTAURANT: RÄUME UND ATMOSPHERE .....	433
1 Gast- und Wirtschaftsräume im Restaurant ..	433
1.1 Gasträume .....	433
1.2 Wirtschaftsräume .....	433
2 Das Restaurant vorbereiten und Atmosphäre schaffen .....	434
2.1 Der Eingangsbereich als Visitenkarte .....	434
2.2 Wohlbefinden im Gastraum .....	435
2.3 Berufskleidung in Service und Küche bewirkt ein Image .....	439
2.4 Zusammenspiel von Farben und Speisen .....	441
2.5 Dekoration zu verschiedenen Anlässen .....	443
2.6 Geräusche und Düfte .....	444
2.7 Außengastronomie – Exterior-Design .....	444
2.8 Digitales Design .....	444
EINRICHTUNG UND AUSSTATTUNG .....	445
1 Restauranttextilien und Pflege .....	445
1.1 Natur- und Chemiefasern .....	445
1.2 Arten von Tischwäsche .....	450
1.3 Wäschepflege .....	452
2 Bestecke, Gläser und Geschirr .....	457
2.1 Werkstoffe/Gebrauchsgegenstände .....	457
2.2 Bestecke .....	458
2.3 Gläser .....	463
2.4 Porzellangeschirr .....	465
2.5 Einweggeschirr, -besteck und -Verpackungen ...	468
2.6 Sonstige Tisch- und Tafelbestandteile .....	474

○ LF 5: SERVICE IM RESTAURANT

RESTAURANT UND GAST .....	496
1 Zehn Merkmale für komfortable Gastronomie .....	496
1.1 Komfortables Ankommen möglich machen .....	497
1.2 Gäste willkommen heißen .....	497
1.3 Im Innenbereich Orientierung bieten .....	498
1.4 Im Innenbereich Freiräume schaffen .....	498
1.5 Inklusive Beratung .....	499
1.6 Angebotskarten spürbar anders gestalten .....	499
1.7 Den kleinen Hunger bedienen .....	500
1.8 Wartezeiten unterhaltsam gestalten .....	500
1.9 Den Genuss hilfreich annoncieren .....	501
1.10 Raumakustik ausbalancieren .....	501
2 Aus Liebe zur Gastfreundschaft – Zertifizierung .....	502
3 Persönlichkeiten sind vielfältig .....	503
4 Gästetypen verstehen und Bedürfnisse erkennen .....	504
4.1 Der Selbstbewusste .....	504
4.2 Der Neugierige .....	504
4.3 Der Zurückhaltende .....	505
4.4 Der Analytiker .....	506
GASTBEZOGENER SERVICE .....	507
1 Tischreservierungen .....	508
2 Kassensysteme in der Gastronomie .....	509
2.1 Arten von Kassensystemen .....	509
2.2 Anforderungen an ein Kassensystem .....	511
2.3 Komponenten eines Kassensystems .....	511







<b>5</b>	<b>Weißer Saucen</b>	<b>643</b>	<b>3</b>	<b>Vorbereitung (helles Hausgeflügel)</b>	<b>700</b>
5.1	Weißer Grundsauce	643	3.1	Küchenhygiene	700
5.2	Weißer Schaumsauce	647	3.2	Herrichtungstechniken	701
<b>6</b>	<b>Aufgeschlagene Saucen</b>	<b>648</b>	3.3	Teilstücke Geflügel	702
6.1	Holländische Sauce/Béarnaise Sauce	649	<b>4</b>	<b>Zubereitung (helles Hausgeflügel)</b>	<b>704</b>
6.2	Buttersauce	652	4.1	Kochen von Geflügel	704
<b>7</b>	<b>Kalte Saucen</b>	<b>654</b>	4.2	Dünsten von Geflügel	705
7.1	Mayonnaise	654	4.3	Poëlieren – Dünsten mit leichter Farbgebung	705
7.2	Eigenständige kalte Saucen	656	4.4	Braten von Geflügel	707
7.3	Würzsaucen – Würzpasten – Dips	657	4.5	Schmoren von Geflügel	707
<b>8</b>	<b>Merkmale und Anrichten von Saucen</b>	<b>660</b>	4.6	Grillen von Geflügel	708
<b>9</b>	<b>Buttermischungen</b>	<b>661</b>	4.7	Frittieren von Geflügel	708
9.1	Kalte Buttermischungen	661	4.8	Garen im Heißluftdämpfer	709
9.2	Heißer Butter	663	<b>5</b>	<b>Dunkles Hausgeflügel</b>	<b>710</b>
			5.1	Enten	710
			5.2	Gänse	711
			<b>6</b>	<b>Zubereitung (dunkles Hausgeflügel)</b>	<b>712</b>
			<b>7</b>	<b>Weitere Geflügelarten</b>	<b>714</b>

**LF 7: GERICHTE AUS FLEISCHTEILEN**

**GERICHTE AUS FLEISCH HERSTELLEN 664**

<b>1</b>	<b>Grundlagen</b>	<b>664</b>
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
<b>2</b>	<b>Schlachttiere und Rassen</b>	<b>668</b>
2.1	Kategorien und Handelsklassen	669
2.2	Arten des Fleischbezugs	670
2.3	Angebotsformen von Fleisch	671
2.4	Hygiene und Lagerung	672
<b>3</b>	<b>Schlachtfleisch für einfache Speisen</b>	<b>673</b>
3.1	Schlachtfleisch verarbeiten: Parieren, Zuschneiden, Portionieren	674
3.2	Teilstücke und deren Zubereitungen	676
<b>4</b>	<b>Hackfleisch verarbeiten</b>	<b>688</b>
<b>5</b>	<b>Innereien verarbeiten</b>	<b>691</b>

**GERICHTE AUS HAUSGEFLÜGEL 695**

<b>1</b>	<b>Grundwissen</b>	<b>695</b>
1.1	Bedeutung für Gastronomie und Ernährung	695
1.2	Geflügel im Handel	696
1.3	Qualitätsbestimmung	696
<b>2</b>	<b>Helles Hausgeflügel</b>	<b>698</b>
2.1	Huhn	698
2.2	Truthahn, Pute	699

**LF 8: GERICHTE AUS FISCH**

**GERICHTE AUS FISCH HERSTELLEN 715**

<b>1</b>	<b>Fisch</b>	<b>715</b>
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
<b>2</b>	<b>Vorbereitung</b>	<b>729</b>
2.1	Schlachten von Fisch	729
2.2	Rundfische vorbereiten	729
2.3	Plattfische vorbereiten	731
2.4	Armflösser filetieren (Seeteufel)	732
<b>3</b>	<b>Zubereitung von Fisch</b>	<b>733</b>
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 Heißbräunern von Fisch	738





## LF 9: PFLANZLICHE ROHSTOFFE UND PILZE

<b>PFLANZLICHE ROHSTOFFE UND PILZE</b>	<b>740</b>
<b>1 Körner – Getreide und andere Samen</b>	<b>740</b>
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
<b>2 Pilze</b>	<b>753</b>
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

<b>SÜSSSPEISEN: ZUTATEN UND PRODUKTE</b>	<b>763</b>
<b>1 Milch</b>	<b>764</b>
1.1 Milchprodukte	767
1.2 Weitere Milcherzeugnisse	769
1.3 Milchersatzprodukte auf pflanzlicher Basis	770
<b>2 Käse</b>	<b>771</b>
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
<b>3 Spirituosen</b>	<b>777</b>
3.1 Liköre	777
3.2 Brände und Geiste	778
3.3 Aromatisierte Spirituosen	781

<b>OBST VERARBEITEN</b>	<b>783</b>
-------------------------	------------

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

<b>SÜSSSPEISEN HERSTELLEN</b>	<b>800</b>
-------------------------------	------------

<b>1 Cremespeisen</b>	<b>800</b>
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
<b>2 Pfannkuchen</b>	<b>814</b>
<b>3 Omelett – Auflaufomelett</b>	<b>815</b>
<b>4 Puddinge</b>	<b>816</b>
<b>5 Aufläufe/Soufflés</b>	<b>818</b>
<b>6 Flammeris</b>	<b>819</b>
<b>7 Gelee</b>	<b>820</b>
<b>8 Süße Saucen</b>	<b>821</b>
8.1 Fruchtsaucen	821
8.2 Cremesaucen	823

<b>ANRICHTEN UND PRÄSENTIEREN</b>	<b>825</b>
-----------------------------------	------------

<b>1 Planung</b>	<b>825</b>
1.1 Auswahl der Bestandteile	825
1.2 Wahl des Anrichtegeschirrs	827
<b>2 Gestaltung von Tellern und Gläsern</b>	<b>828</b>
2.1 Gestaltung von Tellern	828
2.2 Gestaltung von Gläsern	830
<b>3 Gestalten von vorgefertigtem Speiseeis</b>	<b>832</b>

<b>SACHWORTVERZEICHNIS</b>	<b>835</b>
----------------------------	------------

<b>BILDQUELLEN</b>	<b>876</b>
--------------------	------------