

Vorwort	3	7.3	Kulinarische Katastrophen gemeinsam stemmen	37	
Inhaltsverzeichnis	5	7.4	Gemeinsame Erlebnisse im Team schaffen Identifikation	38	
LF 1: MEIN BERUF – MEIN BETRIEB					
BERUF UND BETRIEB IM GASTGEWERBE	13	8	Kommunikationsformen erkunden	40	
1	Gast und Gastgewerbe	13	8.1 Non-verbale Kommunikation wahrnehmen	40	
2	Ausbildungsberufe des Gastgewerbes	14	8.2 Miteinander sprechen – Fragetechniken	41	
2.1	Dreijährige Ausbildungsberufe	14	8.3 Einwände behandeln	42	
2.2	Zweijährige Ausbildungsberufe	15	GASTRONOMIEBETRIEBE: LEISTUNGSSPEKTRUM 43		
3	Ausbildung in Schule und Betrieb	16	1	Betriebsarten und Angebotsformen	44
3.1	Anforderungen des Gastgewerbes	16	1.1	À-la-carte	44
3.2	Duale Ausbildung	16	1.2	Bankett	45
3.3	Rechtlicher Rahmen der Ausbildung	16	1.3	Catering	45
3.4	Ablauf der Ausbildung	17	1.4	Eventgastronomie	46
4	Sich im Beruf entwickeln	18	1.5	Gemeinschaftsverpflegung	46
4.1	Berufliche Herausforderungen	18	1.6	Systemgastronomie	48
4.2	Fortbildung und Weiterbildung	19	2	Berufsbilder des Gastgewerbes	49
4.3	Gastgewerbe international	19	3	Mein Arbeitsplatz Küche	50
4.4	Netzwerke des Gastgewerbes	21	4	Küchentypen	51
4.5	Wettbewerbe des Gastgewerbes	22	4.1	Einteilung der Küchentypen	51
4.6	Auszeichnungen im Gastgewerbe	23	4.2	Was ist in der Küche zu beachten?	53
5	Die eigene Rolle im Betrieb	24	4.3	Arbeitsablauf im À-la-carte-Geschäft	54
5.1	Die Persönlichkeit der Auszubildenden steht im Mittelpunkt	24	4.4	Arbeitsablauf Küche in der Gemeinschaftsverpflegung	55
5.2	Leitbilder in der betrieblichen Ausbildung	26	5	Betrieb und Kunden	57
5.3	Persönlichkeitsmodelle erleichtern die Einschätzung	27	5.1	Absatzwege	57
5.4	Sich selbst und andere leiten	29	5.2	Manufakturprodukte	58
6	Die eigene Rolle im Team	31	6	Qualitäts-Management im Betrieb	59
6.1	Kommunizieren im Team	31	6.1	Gastorientiertes Qualitäts-Management	59
6.2	Feedback im Team	32	6.2	Gesundheits-Management	60
6.3	Bevorzugte Kommunikationswege	33	6.3	Hygiene-Management	60
6.4	Kommunikationsstörungen	33	6.4	Umwelt-Management	60
7	Teamgeist und Teamarbeit fördern	35	6.5	Leitbild	60
7.1	Welche Zutaten braucht ein gutes Team?	35			
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			
4 Machen	63			
5 Tipps für eine gelungene Präsentation	63			
5.1 Präsentation und Applaus	64	1	Einführung	99
5.2 Pause und Austausch	64	1.1	Basis vollwertiger Ernährung	99
5.3 Honorieren und Respektieren	64	1.2	Lebensmittel-Inhaltsstoffe und ihre Wirkung	102
5.4 Fragen und Sagen	64	2	Kohlenhydrate	103
5.5 Angebot und Nachfrage	65	2.1	Ernährungsproblematik	103
5.6 Austauschen von Tipps und Tricks	65	2.2	Entstehung der Kohlenhydrate	104
5.7 Kurzbrief-Sammlung	65	2.3	Einteilung der Kohlenhydrate	104
5.8 Konzept und Zukunft	65	2.4	Süßungsmittel	109
6 Reflexion und Bewertung von Lernsituationen	65	3	Lipide (Fette)	110
6.1 Kriterien für die Bewertung von Arbeitsprozessen ergeben sich ...	66	3.1	Gesundheitswert von Fetten	111
6.2 Kriterien für die Bewertung von Präsentationen ergeben sich ...	66	3.2	Fette in der Küchenpraxis	112
		3.3	Aufbau und Arten	117
		3.4	Verdauung von Fetten	118
		4	Eiweiß/Proteine	119
		4.1	Funktionen der Eiweiße/Proteine	119
		4.2	Ernährungshinweise	119
		4.3	Aufbau von Eiweißen/Proteinen	120
		4.4	Eiweißstoffe und deren küchentechnische Eigenschaften	121
		4.5	Weiteres Wissen zu Eiweißen/Proteinen	124
LF 2: WAREN IM MAGAZIN		5	Vitamine und Mineralstoffe	126
WAREN IM MAGAZIN	67	5.1	Ernährungsproblematik	126
1 Lagerbedingungen und Lagerarten	68	5.2	Vitamine	127
1.1 Lagerbedingungen	68	5.3	Mineralstoffe	129
1.2 Schädlinge	71	6	Begleitstoffe/Bioaktive Substanzen	130
1.3 Lagerarten	72	6.1	Ballaststoffe	130
1.4 Hygiene im Magazin	74	6.2	Sekundäre Pflanzenstoffe	131
2 Warenbeschaffung	77	7	Verdauung und Stoffwechsel im Organismus	132
2.1 Bedarfsermittlung – Bestellmenge	77	8	Wasser	136
2.2 Waren bestellen	78	8.1	Wasserbilanz	136
2.3 Lagerkennzahlen	79	8.2	Wasser als Arbeitsmittel	137
2.4 Angebotsvergleich	81	9	Energieaufnahme	138
2.5 Rechtliche Grundsätze für Warenbestellungen	82	9.1	Energiebedarf	138
3 Warenannahme	85	9.2	Körpergewicht	140
3.1 Warenannahme in der Praxis	85	9.3	Verteilung der täglichen Nahrungsaufnahme	141
3.2 Kaufverträge	86	10	Kostformen	141
3.3 Störung des Kaufvertrages	87	10.1	Krankheiten und Ernährungstherapien	142
3.4 Käuferrechte bei mangelhafter Ware	89	10.2	Lebensmittelunverträglichkeiten/Allergien	145
3.5 Lieferverzug	89			
3.6 Mängel bei der Warenannahme	93			
3.7 Lagermethoden	94			

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

SPEISEN ZUBEREITEN	244	2.4	Salat-Öle	335
1 Speisen würzen und gestalten	244	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	3 Reis	342	
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
2 Garen von Lebensmitteln	263	3.6	Reisprodukte ähnlich wie Reiskörner	352
2.1 Warum wir Lebensmittel garen	263	4 Teigwaren – Nudeln und Strudel	353	
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
3 Anrichten und Empfehlen einfacher Speisen	282	4.7	Nudeln mit Kräutertechnik	365
ZUBEREITEN EINFACHER SPEISEN	285	4.8	Nudeln trocknen	365
1 Gemüse	285	4.9	Nudeln kochen	366
1.1 Gemüse in der Ernährung	285	4.10	Nudel-Saucen kochen und anrichten	367
1.2 Erhaltung von Wirkstoffen	286	4.11	Strudel und andere gezogene Teigwaren	368
1.3 Anbau, Einkauf und Lagerung	286	5 Kartoffeln	369	
1.4 Einteilung der Gemüse	289	5.1	Einführung und Aufbau	369
1.5 Vor- und Zubereitung von Gemüse	290	5.2	Kartoffeln im Handel	369
1.6 Kohlgemüse	296	5.3	Übersicht über Kartoffelzubereitungen	373
1.7 Wurzelgemüse	301	5.4	Zubereitungen aus rohen Kartoffeln	373
1.8 Blattgemüse und Stielgemüse	306	5.5	Zubereitungen aus gekochten Kartoffeln	377
1.9 Sonstige Gemüse	308	5.6	Klöbe	381
1.10 Fruchtgemüse	309	6 Eier	383	
1.11 Hülsenfrüchte	315	6.1	Aufbau	383
1.12 Zwiebelgemüse	319	6.2	Bedeutung für die Ernährung	384
1.13 Blütengemüse und Sprossgemüse	322	6.3	Güte- und Gewichtsklassen	384
1.14 Keimlinge und Sprossen	324	6.4	Kennzeichnungspflicht	385
1.15 Verschiedene Arten der Fertigstellung	325	6.5	Technologische Eigenschaften von Ei	387
1.16 Oliven	327	6.6	Verarbeitung von Hühnerei in der Gastronomie	387
2 Salate	328	6.7	Eiprodukte der Industrie	389
2.1 Hygiene im Umgang mit Salaten	328	6.8	Eierspeisen zubereiten	390
2.2 Salatgemüse/Blattgemüse	329	7 Vegetarische Speisen	399	
2.3 Salatsaucen – Dressings	332	7.1	Motivation zur Ernährung auf der Basis von Pflanzen	399
		7.2	Vegetarische Ersatzprodukte im Handel	401
		7.3	Umdenken und umsteigen: nachhaltig pflanzlich einkaufen	402
		7.4	Lernbausteine für die Praxis zusammenführen	416

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 ATMOSPHÄRE	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

2.4	Rechtliche Vorgaben für Kassensysteme	512	5.3	Ausschenken von Bier	575
2.5	Offene Ladenkasse	513	5.4	Küchenpraxis Bier	576
3	Beratungsgespräche vielfältig führen	514	6	Wein	577
3.1	Blickkontakt – Begrüßungen – Beziehung	514	6.1	Rebsorten	578
3.2	Beratungen zu Speisen und Getränken	515	6.2	Weinbereitung	580
3.3	Servieren – Annocieren	516	6.3	Qualität von Weinen	581
3.4	Feedback – Reklamation – Lösung	517	6.4	Weine europäischer Länder	586
3.5	Gästerechnung – Bezahlvorgang – Quittung ..	517			
3.6	Verabschiedungen – Erinnerung	518			
4	Kommunikationsstörungen mit Gästen	519		LF 6: SUPPEN UND SAUCEN	
5	Regelmäßig Feedback einholen und Rückläufe messen	521		BRÜHEN	588
6	Arten des Service	522	1	Grundbrühen	588
6.1	Tellerservice	523	1.1	Brühen und Zutaten	588
6.2	Plattenservice	526	1.2	Arbeitstechniken zur Herstellung von Grundbrühen	590
7	Buffet-Service	530	2	Helle Brühen	592
7.1	Planung	530	3	Dunkle Brühen	599
7.2	Durchführung	533	4	Extrakte	603
8	Frühstück: Buffet, Brunch, Service	536		SUPPEN	604
8.1	Arten des Frühstücks	536	1	Übersicht der Suppenarten	605
8.2	Frühstücksservice	539	2	Klare Suppen	605
	SERVICE VON GETRÄNKEN	542	2.1	Kraftbrühen	605
1	Alkoholfreie Getränke	542	2.2	Garniturbezeichnungen und Einlagen	610
1.1	Klassische und moderne Wässer	542	3	Gebundene Suppen	617
1.2	Säfte und fruchtsafthaltige Getränke	544	3.1	Rahmsuppen – Cremesuppen	618
1.3	Erfrischungsgetränke	545	3.2	Legierte Suppen – Samtsuppen	620
1.4	Getränkeschankanlagen	547	3.3	Püreesuppen	621
1.5	Alkoholfreie Mischgetränke	548	3.4	Gebundene braune Suppen	623
1.6	Kochen mit alkoholfreien Getränken	550	3.5	Gemüsesuppen	626
2	Kaffee	551	4	Sondergruppen	627
2.1	Kaffee-Produktion	551	4.1	Regionale Suppen	627
2.2	Service von Kaffee	554	4.2	Nationalsuppen	629
2.3	Kaffee zubereiten	555	4.3	Getreidesuppen	630
2.4	Kaffeespezialitäten servieren	559	4.4	Kalte Gemüsesuppen	631
3	Tee	561	4.5	Spezialsuppen/Exotische Suppen	631
3.1	Klassische Herstellung von Tee	561		SAUCEN	632
3.2	Zubereiten von Tee	564	1	Bindemöglichkeiten von Saucen	632
3.3	Teeähnliche Erzeugnisse	564	2	Grundsaucen im Überblick	634
3.4	Zubereiten von teeähnlichen Spezialitäten	566	3	Braune Grundsaucen	635
3.5	Service von Tee und teeähnlichen Getränken	566	3.1	Braune Kraftsauce und Wildsauce	635
4	Kakao/Schokoladengetränke	569	3.2	Bratensauce/Jus	640
4.1	Verarbeitung der Kakaobohnen	569	4	Eigenständige warme Saucen	640
4.2	Heiße Getränke aus der Kakaobohne	570			
5	Bier	572			
5.1	Bierherstellung	572			
5.2	Biergattungen, Bierarten, Biersorten	573			

5	Weiße Saucen	643	3	Vorbereitung (helles Hausgeflügel)	700
5.1	Weiße Grundsaucen	643	3.1	Küchenhygiene	700
5.2	Weiße Schaumsaucen	647	3.2	Herrichtungstechniken	701
6	Aufgeschlagene Saucen	648	3.3	Teilstücke Geflügel	702
6.1	Holländische Sauce/Béarner Sauce	649	4	Zubereitung (helles Hausgeflügel)	704
6.2	Buttersauce	652	4.1	Kochen von Geflügel	704
7	Kalte Saucen	654	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	Würzsauen – Würzpастen – Dips	657	4.5	Schmoren von Geflügel	707
8	Merkmale und Anrichten von Saucen	660	4.6	Grillen von Geflügel	708
9	Buttermischungen	661	4.7	Frittieren von Geflügel	708
9.1	Kalte Buttermischungen	661	4.8	Garen im Heißluftdämpfer	709
9.2	Heiße Butter	663	5	Dunkles Hausgeflügel	710
			5.1	Enten	710
			5.2	Gänse	711
			6	Zubereitung (dunkles Hausgeflügel)	712
			7	Weitere Geflügelarten	714

○ **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

○ **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	Armflosser 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 Heißräuchern von Fisch	738

<input type="radio"/>	LF 9: PFLANZLICHE ROHSTOFFE UND PILZE	OBST VERARBEITEN	783
	PFLANZLICHE ROHSTOFFE UND PILZE	1 Obst	783
1	Körner – Getreide und andere Samen	1.1 Inhaltsstoffe/Bedeutung für die Ernährung	783
1.1	Der Aufbau des Getreidekorns	1.2 Fruchtige Vielfalt – Einteilung und Arten	784
1.2	Lagerung von Getreide	1.3 Angebotsformen	795
1.3	Getreide in der Übersicht	2 Fruchtspeisen	796
1.4	Bedeutung der Getreide für die Ernährung	2.1 Fruchtspeisen von rohen Früchten	796
1.5	Vom Korn zum Mehl – Vermahlung des Getreides	2.2 Fruchtspeisen aus gegarten Früchten	798
1.6	Backwaren	SÜSSSPEISEN HERSTELLEN	800
1.7	Weitere Getreideerzeugnisse	1 Cremespeisen	800
1.8	Verarbeitung von Getreide in der Küche	1.1 Gestalten der Konsistenz – Geliermittel, Bindemittel und Emulgatoren	800
1.9	Pseudo-Getreide und deren Verwendung	1.2 Einfache Cremes mit Schlagsahne	804
1.10	Ölsaaten und weitere Körner	1.3 Cremes mit Eier- und Gelatinebindung	806
2	Pilze	1.4 Cremes mit Eierbindung	811
2.1	Einteilung	1.5 Cremes mit Stärkebindung	813
2.2	Pilzernte und Ankauf	2 Pfannkuchen	814
2.3	Angebot	3 Omelett – Auflaufomelett	815
2.4	Pilze vorbereiten	4 Puddinge	816
2.5	Pilze zubereiten	5 Aufläufe/Soufflés	818
2.6	Haltbarmachung von Pilzen	6 Flammeris	819
2.7	Pilze als Convenience-Produkt	7 Gelee	820
	SÜSSSPEISEN: ZUTATEN UND PRODUKTE	8 SÜße Saucen	821
	763	8.1 Fruchtsaucen	821
		8.2 Cremesaucen	823
		ANRICHEN UND PRÄSENTIEREN	825
1	Milch	1 Planung	825
1.1	Milchprodukte	1.1 Auswahl der Bestandteile	825
1.2	Weitere Milcherzeugnisse	1.2 Wahl des Anrichtegeschirrs	827
1.3	Milchersatzprodukte auf pflanzlicher Basis	2 Gestaltung von Tellern und Gläsern	828
2	Käse	2.1 Gestaltung von Tellern	828
2.1	Frischkäse	2.2 Gestaltung von Gläsern	830
2.2	Weichkäse	3 Gestalten von vorgefertigtem Speiseeis	832
2.3	Halbfester Schnittkäse	SACHWORTVERZEICHNIS	835
2.4	Schnittkäse	BILDQUELLEN	876
2.5	Hartkäse		
2.6	Sauermilchkäse		
2.7	Fett in Trockenmasse		
2.8	Lagerung		
2.9	Käse präsentieren		
3	Spirituosen		
3.1	Liköre		
3.2	Brände und Geiste		
3.3	Aromatisierte Spirituosen		