

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	3	B Arbeiten im Magazin	43
A Einführung	15	1 Im Magazin arbeiten	43
1 Geschichte des Gastgewerbes	15	1.1 Waren beschaffen	43
1.1 Beherbergungs-Betriebe	15	<i>Der Kaufvertrag</i>	47
1.2 Bewirtungs-Betriebe	16	1.2 Waren annehmen	52
2 Ausbildung	18	1.3 Waren lagern	55
3 Sich im Beruf entwickeln	20	<i>Lager-Räume</i>	55
3.1 Wettbewerbe im Gastgewerbe ..	20	1.4 Waren ausgeben	57
3.2 Gastronomie rund um die Welt ..	21	1.5 Inventur	57
3.3 Fortbildung und Weiterbildung .	22	1.6 Mit Lager-Kennzahlen rechnen ..	58
3.4 Netzwerke nutzen	23	1.7 Digitalisierung im Magazin	59
3.5 Auszeichnungen für besondere Leistungen	24	C Arbeiten in der Küche	61
4 Ihre Rolle im Betrieb und im Team ..	25	1 Hygiene	61
4.1 Sie als Auszubildender mit Ihren Kompetenzen	25	1.1 Hygienebereiche	61
4.2 Das Team	27	<i>Personalhygiene</i>	61
4.3 Team-Leitung	27	<i>Lebensmittelhygiene</i>	63
4.4 Team-Routine	28	<i>Betriebshygiene</i>	64
4.5 Feedback im Team	28	1.2 Mikroorganismen	64
4.6 Team-Erlebnisse	29	<i>Arten und Vermehrung</i>	65
5 Informationen beschaffen	30	<i>Lebensbedingungen der Mikroorganismen</i>	66
5.1 Fachbuch	30	<i>Lebensmittel-Vergiftungen – Lebensmittel-Infektionen</i>	70
5.2 Digitale Medien	30	1.3 Schädlinge	76
5.3 Prospekte	31	1.4 Reinigen und Desinfizieren	78
5.4 Fachzeitschriften und Fachzeitungen	31	1.5 HACCP-Konzept	81
6 Küchenorganisation	32	1.6 Lebensmittel-Überwachung	83
6.1 Postenküche	32	2 Unfallverhütung	84
6.2 À-la-carte-Geschäft	34	2.1 Schnitt-Verletzungen, Stich-Verletzungen	84
6.3 Gemeinschafts-Verpflegung	36	2.2 Rutsch-Unfälle, Sturz-Unfälle	85
6.4 Bankett	38	2.3 Verbrennungen und Verbrühungen	85
6.5 Catering	40	2.4 Verätzungen durch Reinigungs-Mittel und Desinfektions-Mittel .	86
6.6 System-Gastronomie	41	2.5 Quetschungen und Prellungen ..	87
6.7 Event-Gastronomie	42	2.6 Unfälle mit elektrischem Strom ..	87
		2.7 Arbeitskleidung	88

INHALTSVERZEICHNIS

3	Erkrankungen	89	9.2	Vegetarische Ernährung.....	139
3.1	Haut-Erkrankungen.....	89	9.3	Kostformen.....	139
3.2	Rücken-Erkrankungen	90		<i>Vollkost</i>	139
3.3	Stress und seelische Beanspruchungen	91		<i>Leichte Vollkost</i>	140
4	Sicherheits-Zeichen	92		<i>Reduktionskost</i>	140
5	Brandschutz	94		<i>Ernährung bei Diabetes</i>	140
6	Erste Hilfe	96	9.4	Ernährung bei Lebensmittel-Unverträglichkeiten.....	141
6.1	Schnitt-Wunden und Stich-Wunden.....	96	10	Arbeitsmittel	144
6.2	Verbrennungen und Verbrühungen	97	10.1	Küchen-Messer	144
6.3	Verätzungen und Vergiftungen durch Reinigungs-Mittel und Desinfektions-Mittel.....	98		<i>Grundausstattung</i>	145
6.4	Ohnmacht und Bewusstlosigkeit	99		<i>Ergänzungen</i>	146
6.5	Fremdkörper im Auge.....	99	10.2	Koch-Geschirr.....	153
6.6	Unfälle mit elektrischem Strom..	100		<i>Werkstoffe für Koch-Geschirr und Behälter</i>	153
6.7	Prellungen.....	100		<i>Geschirr-Arten</i>	155
7	Umwelt-Schutz	101		<i>Gastro-Norm-System</i>	157
7.1	Energie	101	10.3	Maschinen und Geräte	158
7.2	Abfälle.....	101		<i>Fleischwolf</i>	158
	<i>Alternativen zu Kunst-Stoff</i>	105		<i>Kutter</i>	159
7.3	Wasser.....	107		<i>Stab-Mixer</i>	160
7.4	Land-Fläche	108		<i>Pacojet</i>	161
7.5	Klima.....	108		<i>Küchen-Maschine</i>	161
7.6	Die Zukunft unserer Erde	109		<i>Heißluftdämpfer/Kombidämpfer</i> ..	162
8	Lebensmittel und ihre Inhalts-Stoffe 110			<i>Fritteuse</i>	163
8.1	Nährstoffe	110		<i>Kipp-Bratpfanne</i>	165
	<i>Kohlenhydrate</i>	111		<i>Kochkessel</i>	166
	<i>Fette</i>	113		<i>Mikrowellengerät</i>	167
	<i>Proteine (Eiweiß-Stoffe)</i>	118		<i>Grill</i>	168
	<i>Vitamine</i>	122		<i>Herd mit Backofen</i>	169
	<i>Mineralstoffe</i>	124		<i>Garen unter Dampf-Druck</i>	170
	<i>Wasser</i>	126		<i>Salamander</i>	171
8.2	Ballast-Stoffe.....	129		<i>Vakuum-Garen (Sous-Vide-Garen)</i> 172	
8.3	Sekundäre Pflanzen-Stoffe	129		<i>Schutzzeichen und Prüfzeichen für Geräte und Maschinen</i>	172
8.4	Enzyme.....	130		<i>Digitalisierung in der Küche</i>	173
8.5	Verdauung und Stoffwechsel....	131	11	Arbeitsplanung	175
9	Ernährungsformen	134	11.1	Arbeitsplatz vorbereiten (Mise-en-Place)	175
9.1	Vollwertige Ernährung	136	11.2	Abläufe planen	176
	<i>10 Regeln der DGE</i>	136		<i>Arbeitsabläufe mit einem Schema darstellen</i>	177
	<i>Ernährungs-Pyramide</i>	138	11.3	Rezepte	178
	<i>Verteilung der Mahlzeiten am Tag</i> 138			<i>Rezepte verwalten</i>	178
				<i>Rezepte umrechnen</i>	179
			12	Verbraucherschutz	180

INHALTSVERZEICHNIS

12.1	Rechtliche Grundlagen.....	180
12.2	Kennzeichnung von Lebensmitteln	181
	<i>Kennzeichnung von vorverpackten Lebensmitteln</i>	<i>181</i>
	<i>Kennzeichnung von unverpackten Lebensmitteln</i>	<i>185</i>
12.3	Kennzeichnung auf der Speisekarte	185
12.4	Siegel auf Lebensmitteln.....	187
13	Grundtechniken in der Küche.....	188
13.1	Vorbereitende Arbeiten	188
13.2	Zerkleinern von Lebensmitteln..	189
13.3	Blanchieren.....	191
13.4	Lebensmittel haltbar machen ...	192
	<i>Ursachen des Verderbs</i>	<i>193</i>
	<i>Kühlen</i>	<i>194</i>
	<i>Tiefgefrieren – Frosten</i>	<i>195</i>
	<i>Pasteurisieren</i>	<i>196</i>
	<i>Einmachen.....</i>	<i>196</i>
	<i>Einkochen/Einwecken.....</i>	<i>196</i>
	<i>Sterilisieren.....</i>	<i>197</i>
	<i>Zuckern.....</i>	<i>197</i>
	<i>Trocknen.....</i>	<i>197</i>
	<i>Salzen/Pökeln</i>	<i>197</i>
	<i>Räuchern</i>	<i>198</i>
	<i>Säuern.....</i>	<i>198</i>
	<i>Vakuumieren</i>	<i>199</i>
	<i>Einlegen</i>	<i>199</i>
	<i>Chemische Konservierungs-Stoffe.</i>	<i>199</i>
	<i>Hürden-Effekt</i>	<i>200</i>
14	Lebensmittel garen	201
14.1	Garen mit feuchter Wärme	202
	<i>Kochen</i>	<i>202</i>
	<i>Garziehen (Pochieren)</i>	<i>203</i>
	<i>Dämpfen</i>	<i>203</i>
	<i>Dünsten</i>	<i>204</i>
	<i>Druck-Garen</i>	<i>205</i>
	<i>Gratinieren (Überbacken)</i>	<i>205</i>
14.2	Garen mit trockener Wärme.....	205
	<i>Braten</i>	<i>206</i>
	<i>Grillen</i>	<i>208</i>
	<i>Frittieren.....</i>	<i>208</i>
	<i>Confieren</i>	<i>208</i>
	<i>Schmoren.....</i>	<i>209</i>
	<i>Backen.....</i>	<i>209</i>
14.3	Speisenvariationen durch Gar-Verfahren.....	210
	<i>Hackfleisch.....</i>	<i>210</i>
	<i>Geflügel.....</i>	<i>211</i>
	<i>Fisch.....</i>	<i>212</i>
	<i>Gemüse.....</i>	<i>213</i>
14.4	Speisen-Produktions-Systeme...	214
15	Convenience-Produkte.....	215
15.1	Einsatz von Convenience- Produkten	215
	<i>Vorteile und Nachteile von Convenience-Produkten.....</i>	<i>215</i>
	<i>Arbeiten mit Convenience- Produkten.....</i>	<i>216</i>
15.2	Fertigungs-Stufen bei Convenience-Produkten	216
D	Arbeiten im Service.....	219
1	Unser Gast	219
1.1	Gäste-Typen	219
1.2	Spezielle Gäste-Gruppen.....	221
2	Gastronomie für Alle.....	223
2.1	Ausstattung	223
2.2	Geräusch-Pegel	224
2.3	Unterstützung	224
2.4	Speisekarten und Getränkekarten	225
2.5	Kinder als Gäste.....	226
3	Mitarbeiter im Service	227
3.1	Äußeres Erscheinungsbild.....	227
3.2	Arbeitskleidung.....	228
3.3	Persönliche Ausrüstung.....	228
4	Einrichtung und Geräte	229
4.1	Einzel-Tische und Tafelformen...	229
4.2	Tischwäsche	230
	<i>Material</i>	<i>230</i>
	<i>Arten von Tischwäsche.....</i>	<i>231</i>
	<i>Wäsche reinigen und pflegen.....</i>	<i>233</i>
	<i>Wäsche-Pflege.....</i>	<i>234</i>
4.3	Besteck.....	236
	<i>Material</i>	<i>237</i>
	<i>Arten von Besteck</i>	<i>237</i>
	<i>Umgang mit Besteck im Service ..</i>	<i>240</i>

INHALTSVERZEICHNIS

Reinigung und Pflege von Besteck	240	9 Alkoholfreie Getränke	286
4.4 Gläser	240	9.1 Wasser	286
Material	240	Trinkwasser	286
Arten von Gläsern	241	Tafelwasser	287
Füllstrich	243	Quellwasser	287
Umgang mit Gläsern im Service	243	Natürliches Mineralwasser	287
Reinigung und Pflege von Gläsern	244	9.2 Säfte und Erfrischungs-Getränke	288
4.5 Geschirr	244	Frucht-Saft	289
Reinigung und Pflege von Geschirr	247	Fruchtnektar	289
4.6 Tischgeräte	247	Fruchtsaft-Getränk	290
5 Tische eindecken	249	Limonade	290
5.1 Vorbereitungs-Arbeiten	249	Frucht-Schorle	291
Vorbereitungs-Arbeiten im Office	249	Smoothie	291
Vorbereitungs-Arbeiten im Restaurant	250	Gemüsesaft/Gemüse-Nektar	292
5.2 Einen Tisch eindecken	251	Near Water	292
5.3 Gedecke	256	Isotonisches Getränk	292
Grundgedeck	257	9.3 Schank-Anlagen für alkoholfreie Getränke	292
Menü-Gedecke	257	Bag-in-Box (BiB)	294
5.4 Tische und Räume dekorieren	258	9.4 Alkoholfreie Misch-Getränke	294
Tische dekorieren	258	10 Bier	296
Räume zu verschiedenen Anlässen dekorieren	259	10.1 Bier-Herstellung	296
6 Gäste bedienen	261	10.2 Bier-Gattung, Bier-Art, Bier-Sorte	297
6.1 Servieren – aber richtig!	261	Bier-Mischgetränke	299
Rücksichtsvolles Verhalten	262	10.3 Ausschenken von Bier	300
Sinnvolle Arbeitswege	262	10.4 Bier in der Küche verwenden	301
Servier-Regeln	262	11 Wein	302
6.2 Servier-Methoden	264	11.1 Rebsorten	302
7 Frühstück	266	11.2 Wein-Anbaugebiete	304
7.1 Frühstücks-Arten	266	11.3 Wein-Herstellung	306
Einfaches Frühstück	266	11.4 Qualität von Wein	308
Erweitertes Frühstück	266	11.5 Das Wein-Etikett	310
Zimmer-Frühstück	267	11.6 Flaschen-Formen, Flaschen-Größen, Verschlüsse, Lagerung	311
Frühstücks-Büfett	269	11.7 Weine europäischer Länder	312
Brunch	269	E Speisen würzen und anrichten	314
Thermo-Frühstück	271	1 Das Riechen und das Schmecken	314
7.2 Frühstücks-Platten anrichten	271	1.1 Riechen	314
Lebensmittel vorbereiten	271	1.2 Schmecken	314
Frühstücks-Platten anrichten	273	2 Küchen-Kräuter	316
8 Aufguss-Getränke	274	2.1 Bedeutung für die Ernährung	316
8.1 Kaffee	274		
8.2 Tee	278		
8.3 Kakao und Schokolade	282		

INHALTSVERZEICHNIS

2.2	Kräuter-Arten	316		<i>Blattgemüse</i>	344
2.3	Kräuter einkaufen	320		<i>Fruchtgemüse</i>	346
2.4	Kräuter lagern	321		<i>Hülsen-Früchte</i>	348
2.5	Mit Kräutern würzen	322		<i>Keimlinge/Sprossen</i>	349
3	Gewürze	323		<i>Kohlgemüse</i>	350
3.1	Bedeutung für die Ernährung ...	323		<i>Wurzelgemüse</i>	353
3.2	Gewürze und Gewürz- Mischungen	323		<i>Zwiebelgemüse</i>	354
3.3	Gewürze einkaufen	328		<i>Sonstige Gemüse</i>	356
3.4	Gewürze lagern	328		<i>Oliven</i>	357
3.5	Mit Gewürzen würzen	329	1.3	Gemüse einkaufen	358
4	Speise-Salz	330	1.4	Gemüse lagern	360
4.1	Bedeutung für die Ernährung ...	330	1.5	Schnittformen von Gemüse	360
4.2	Salz-Arten	330		<i>Schnitt-Arten bei Zwiebeln</i>	362
5	Zucker und Süßungs-Mittel	332	1.6	Gemüse vorbereiten und zubereiten	363
5.1	Zucker	332		<i>Grundsätzliches zur Zubereitung von Gemüse</i>	363
	<i>Bedeutung für die Ernährung</i>	332		<i>Vorbereiten und Zubereiten von einzelnen Gemüse-Sorten</i>	365
	<i>Zucker-Gewinnung</i>	332		<i>Weitere Zubereitungs- Möglichkeiten für Gemüse</i>	375
	<i>Qualitäts-Stufen</i>	333		<i>Gegartes Gemüse fertigstellen</i>	376
	<i>Zucker-Sorten</i>	333	1.7	Salate aus Gemüse zubereiten ..	377
	<i>Zucker in der Küche</i>	334		<i>Salat-Öle</i>	377
5.2	Süßungs-Mittel	335		<i>Salat-Saucen – Dressings – Dips</i> ..	379
	<i>Zucker-Austausch-Stoffe</i>	335		<i>Salate aus rohem Gemüse – Rohkost-Salate</i>	381
	<i>Süß-Stoffe</i>	335		<i>Salate aus gegartem Gemüse</i>	382
6	Essig	336		<i>Salate anrichten</i>	383
6.1	Essig-Sorten	336	2	Pilze	386
6.2	Essig selbst herstellen	337	2.1	Bedeutung für die Ernährung ...	386
6.3	Essig in der Küche	337	2.2	Pilze einkaufen	386
7	Würz-Saucen und Dips	338		<i>Zuchtpilze</i>	387
7.1	Würz-Saucen	338		<i>Waldpilze</i>	388
7.2	Dips	340	2.3	Pilze lagern	389
8	Gelier-Mittel und Binde-Mittel	341	2.4	Pilze vorbereiten	390
8.1	Gelier-Mittel	341	2.5	Pilze zubereiten	390
8.2	Binde-Mittel	341		<i>Pilz-Füllmasse (Duxelles)</i>	391
9	Speisen anrichten	342		<i>Pilze in Rahmsauce</i>	392
F	Arbeiten mit pflanzlichen Rohstoffen	343	3	Obst	394
1	Gemüse	343	3.1	Bedeutung für die Ernährung ...	394
1.1	Bedeutung für die Ernährung ...	343	3.2	Einteilung	394
1.2	Einteilung	343		<i>Beerenobst</i>	395
				<i>Kernobst</i>	396
				<i>Schalenobst</i>	396

INHALTSVERZEICHNIS

Steinobst.....	398	6.2	Teigwaren einkaufen.....	429
Südfrüchte.....	399	6.3	Teigwaren lagern.....	430
Heimische Wildfrüchte.....	402	6.4	Teigwaren zubereiten.....	430
3.3 Obst-Erzeugnisse.....	403	Nudeln.....	430	
Trockenobst.....	403	Gefüllte Teigwaren.....	432	
Marmelade – Konfitüre – Gelee ...	404	Spätzle.....	432	
Kandierte Früchte.....	404	Spezielle Gerichte aus Teigwaren .	434	
3.4 Obst einkaufen.....	405	7 Kartoffeln.....	435	
3.5 Obst vorbereiten.....	406	7.1 Bedeutung für die Ernährung ...	435	
3.6 Obst verarbeiten.....	407	7.2 Kartoffeln einkaufen.....	435	
Als Süßspeisen.....	407	Frische Kartoffeln.....	436	
In Speisen.....	409	Kartoffeln als Convenience-		
In Saucen.....	409	Produkte.....	438	
4 Getreide und andere Samen.....	410	7.3 Kartoffeln lagern.....	439	
4.1 Bedeutung für die Ernährung ...	410	7.4 Kartoffeln zubereiten.....	440	
4.2 Einteilung.....	410	Auswahl an Kartoffel-		
Getreide.....	411	Zubereitungen.....	440	
Pseudo-Getreide.....	412	Zubereitungen aus rohen		
4.3 Getreide und Pseudo-Getreide		Kartoffeln.....	441	
einkaufen.....	413	Zubereitungen aus gekochten		
Mehl.....	413	Kartoffeln.....	446	
Ganze Körner.....	414	8 Klöße und Nocken.....	451	
Getreide-Erzeugnisse.....	414	8.1 Aus Kartoffeln.....	451	
4.4 Getreide und Pseudo-Getreide		8.2 Aus Brötchen (Semmel) oder aus		
lagern.....	416	Weiß-Brot.....	454	
4.5 Getreide verarbeiten.....	416	8.3 Aus Mehl.....	455	
Back-Waren.....	416	8.4 Aus Grieß.....	456	
Speisen aus Getreide und anderen		8.5 Aus Brand-Masse.....	456	
Körnern.....	418	8.6 Klöße und Nocken als		
4.6 Öl-Saaten und andere Samen ...	421	Convenience-Produkte.....	457	
5 Reis.....	423	G Vegetarische Ernährung ...	458	
5.1 Bedeutung für die Ernährung ...	423	1 Vegetarische Ernährung.....	458	
5.2 Reis einkaufen.....	423	Vegetarische Ernährungsformen.....	458	
Reis-Gruppen.....	423	2 Bedeutung für die Ernährung.....	459	
Bearbeiteter Reis.....	424	3 Produkte im Handel.....	460	
Wild-Reis.....	425	4 Technologische Hilfen		
5.3 Reis lagern.....	425	in der vegetarischen Küche.....	465	
5.4 Reis zubereiten.....	425	5 Bedenken.....	466	
Reis kochen.....	426	6 Vegetarische Speisen.....	466	
Pilaw zubereiten.....	426			
Risotto zubereiten.....	427			
Wild-Reis zubereiten.....	427			
Milch-Reis zubereiten.....	428			
6 Teigwaren.....	429			
6.1 Bedeutung für die Ernährung ...	429			

H Arbeiten mit tierischen Rohstoffen	468
1 Eier und Eier-Speisen	468
1.1 Hühner-Ei	468
Aufbau	468
Bedeutung für die Ernährung	468
Kennzeichnung	469
Qualität	471
Küchentechnologische Eigenschaften	472
1.2 Eier-Speisen	473
Gekochte Eier	474
Spiegel-Eier	475
Rühreier	476
Ei im Nöpfchen	477
Pochierte Eier	478
Frittierte Eier	479
Pfannkuchen – Eier-Kuchen	480
Omelett	481
2 Milch und Milch-Produkte	483
2.1 Bedeutung für die Ernährung	483
2.2 Milch	483
Eigenschaften der Milch	485
2.3 Butter	485
2.4 Sahne und Sahne-Produkte	486
2.5 Sauermilch-Produkte	487
2.6 Milch-Ersatz-Produkte	489
Getreide-Getränke	489
Soja-Drink	489
Getränke aus Schalen-Früchten	489
Kokos-Drink	489
2.7 Käse	490
Bedeutung für die Ernährung	490
Käse-Herstellung	491
Käse-Arten	491
Käse lagern	494
Käse verwenden	494
2.8 Milch und Milch-Produkte lagern	494
3 Fleisch	495
3.1 Bedeutung für die Ernährung	496
3.2 Fleisch verändert sich nach dem Schlachten	496
3.3 Fleisch einkaufen	497
Für mehr Tierwohl	498
Fleisch-Untersuchung	499
Fleisch-Fehler	499
Zerlegtes Fleisch kaufen	500
Angebotsformen von Fleisch	501
Schlacht-Tiere und ihre Fleisch-Teile	502
3.4 Fleisch lagern	508
Fleisch-Verderb	508
3.5 Fleisch vorbereiten	509
3.6 Fleisch zubereiten	512
Gar-Verfahren für Fleisch	512
Fleisch kochen	513
Fleisch dünsten	515
Fleisch dämpfen	517
Fleisch schmoren	518
Fleisch im Ofen braten	522
Fleisch in der Pfanne braten (kurzbraten)	525
Fleisch sautieren	528
Fleisch grillen	530
Fleisch frittieren	531
4 Hackfleisch	532
4.1 Hackfleisch einkaufen	532
4.2 Hygiene-Regeln für den Umgang mit Hackfleisch	532
4.3 Hackfleisch zubereiten	533
5 Geflügel	536
5.1 Bedeutung für die Ernährung	537
5.2 Geflügel-Arten	537
Huhn	537
Truthahn, Pute	538
Ente	539
Gans	539
Perlhuhn	540
Taube	540
Strauß	540
5.3 Geflügel einkaufen	541
Handelsklasse	541
Angebotszustand	542
Herrichtungsform	542
Angebotsform	542
5.4 Geflügel lagern	543
5.5 Geflügel vorbereiten	543
Gefrorenes Geflügel vorbereiten	544
Geflügel binden	544

INHALTSVERZEICHNIS

	<i>Geflügel füllen</i>	545		<i>Wild-Geflügel bardieren</i>	563
5.6	<i>Geflügel zubereiten</i>	545		<i>Wild-Geflügel füllen</i>	563
	<i>Geflügel kochen</i>	547	7.6	<i>Wild-Geflügel zubereiten</i>	563
	<i>Geflügel dünsten</i>	547		<i>Wild-Geflügel im Ofen braten</i>	564
	<i>Geflügel schmoren</i>	548		<i>Wild-Geflügel schmoren</i>	564
	<i>Geflügel im Ofen braten</i>	549	8	Innereien	565
	<i>Geflügel in der Pfanne braten</i>	550	8.1	<i>Bedeutung für die Ernährung</i> ...	565
	<i>Geflügel grillen</i>	550	8.2	<i>Innereien und ihre Vorbereitung</i>	565
	<i>Geflügel frittieren</i>	550		<i>Bries</i>	565
6	Das Wild	551		<i>Herz</i>	566
6.1	<i>Bedeutung für die Ernährung</i> ...	552		<i>Leber</i>	566
6.2	<i>Arten und Verwendung</i>	552		<i>Niere</i>	566
	<i>Reh/Hirsch</i>	552		<i>Zunge</i>	567
	<i>Wildschwein</i>	553	8.3	<i>Innereien zubereiten</i>	567
	<i>Hase/Kaninchen</i>	554		<i>Bries</i>	567
6.3	<i>Wild einkaufen</i>	555		<i>Herz</i>	567
6.4	<i>Wild lagern</i>	555		<i>Leber</i>	568
6.5	<i>Wild vorbereiten</i>	555		<i>Niere</i>	568
	<i>Parieren</i>	556		<i>Zunge</i>	568
	<i>Spicken (Lardieren)</i>	556	9	Fleischwaren und Wurstwaren	569
	<i>Bardieren</i>	556	9.1	<i>Fleischwaren und Wurstwaren</i>	
	<i>Marinieren – Beizen</i>	556		<i>genussfähig machen</i>	569
6.6	<i>Wild zubereiten</i>	557		<i>Räuchern</i>	569
	<i>Wild im Ofen braten</i>	557		<i>Pökeln</i>	569
	<i>Wild in der Pfanne braten</i>	557	9.2	<i>Fleischwaren</i>	571
	<i>Wild schmoren</i>	558		<i>Roher Schinken</i>	571
	<i>Beilagen und Saucen zu</i>			<i>Gekochter Schinken/Kochschinken</i>	572
	<i>Wild-Gerichten</i>	558	9.3	<i>Wurstwaren</i>	573
7	Wild-Geflügel	559		<i>Kochwurst</i>	573
7.1	<i>Bedeutung für die Ernährung</i> ...	559		<i>Brühwurst</i>	573
7.2	<i>Wildgeflügel-Arten</i>	559		<i>Rohwurst</i>	574
	<i>Fasan</i>	559	10	Fisch	575
	<i>Rebhuhn</i>	560	10.1	<i>Fisch-Körper</i>	575
	<i>Wild-Ente</i>	560	10.2	<i>Bedeutung für die Ernährung</i> ...	576
	<i>Wachtel</i>	560	10.3	<i>Einteilung der Fische</i>	576
7.3	<i>Wild-Geflügel einkaufen</i>	560		<i>Einteilung der Fische nach der</i>	
	<i>Handelsklasse</i>	561		<i>Körper-Form</i>	576
	<i>Angebotszustand</i>	561		<i>Einteilung der Fische nach dem</i>	
	<i>Herrichtungsform</i>	561		<i>Fett-Gehalt</i>	577
	<i>Angebotsform</i>	562		<i>Einteilung der Fische nach der</i>	
7.4	<i>Wild-Geflügel lagern</i>	562		<i>Qualität</i>	577
7.5	<i>Wild-Geflügel vorbereiten</i>	562		<i>Einteilung der Fische nach der</i>	
	<i>Gefrorenes Wild-Geflügel</i>			<i>Herkunft</i>	578
	<i>vorbereiten</i>	562	10.4	<i>Fisch einkaufen</i>	583
	<i>Wild-Geflügel binden</i>	563		<i>Fischfang und Umwelt</i>	584

<i>Frische-Merkmale</i>	585	2.2	Vorspeisen-Varianten	641
<i>Angebotsformen</i>	586	2.3	Warme Vorspeisen	642
<i>Handelsformen</i>	586	3	Suppen	643
10.5 Fisch lagern	589	3.1	Klare Suppen	645
10.6 Fisch vorbereiten	590		<i>Grund-Brühen</i>	645
10.7 Fisch zubereiten	592		<i>Kraftbrühe</i>	653
<i>Fisch garziehen und blausieden</i> ..	592		<i>Doppelte Kraftbrühe</i>	655
<i>Fisch dämpfen</i>	593		<i>Essenz</i>	656
<i>Fisch dünsten</i>	594		<i>Suppen-Einlagen</i>	656
<i>Fisch braten</i>	594	3.2	Gebundene Suppen	659
<i>Fisch frittieren</i>	596		<i>Rahm-Suppen/Creme-Suppen</i>	661
<i>Fisch backen</i>	597		<i>Legierte Suppen/Samt-Suppen</i> ...	663
<i>Fisch grillen und heißbräuchern</i> ...	597		<i>Püree-Suppen</i>	664
11 Kaviar	599		<i>Gebundene braune Suppen</i>	665
12 Meeres-Früchte und Algen	601		<i>Gemüse-Suppen</i>	666
12.1 Bedeutung für die Ernährung ...	601	3.3	Sonder-Gruppen	666
12.2 Krebs-Tiere	602		<i>Regional-Suppen</i>	666
<i>Hummer</i>	604		<i>National-Suppen</i>	667
<i>Languste</i>	606		<i>Kalte Gemüse-Suppen</i>	669
<i>Flusskrebs</i>	607		<i>Kaltschalen</i>	669
<i>Königskrabbe</i>	609	4	Zwischen-Gerichte	672
<i>Kaisergranat</i>	609	4.1	Feine Ragouts	672
<i>Garnelen</i>	610	4.2	Pastetchen	673
12.3 Weichtiere	612	4.3	Teigwaren	673
<i>Allgemeines zu Muscheln</i>	612	4.4	Gebackene Zwischen-Gerichte ..	673
<i>Miesmuschel</i>	613	4.5	Frittierte Zwischen-Gerichte	674
<i>Sankt-Jakobs-Muschel</i>	614	4.6	Soufflés	675
<i>Auster</i>	615	4.7	Nocken	675
<i>Weitere Muschel-Arten</i>	618	4.8	Eier-Speisen	675
<i>Kalmar, Krake und Tintenfisch</i> ...	618	5	Hauptgerichte und Saucen	676
<i>Schnecken</i>	620	5.1	Garnituren	677
12.4 Algen	620	5.2	Saucen	678
			<i>Saucen binden</i>	678
I Die Speisenfolge	622		<i>Übersicht über die Grund-Saucen</i> .	681
1 Das Menü	622		<i>Braune Grund-Sauce (braune</i>	
1.1 Wünsche der Gastgeber	622		<i>Kraft-Sauce)</i>	682
1.2 Anzahl der Gänge im Menü	622		<i>Wild-Sauce</i>	685
1.3 Zusammenstellung des Menüs ..	623		<i>Braten-Sauce/Jus</i>	686
1.4 Grundsätze gesunder Ernährung	626		<i>Weiße Grund-Sauce</i>	686
1.5 Organisatorische Möglichkeiten .	626		<i>Béchamel-Sauce</i>	689
2 Vorspeisen	628		<i>Weißer Schaum-Saucen</i>	690
2.1 Kalte Vorspeisen	628		<i>Holländische Sauce/Béarnaise</i>	691
<i>Farce, Füll-Masse und Gelee</i>	628		<i>Mayonnaise</i>	695
<i>Arten von kalten Vorspeisen</i>	633		<i>Eigenständige Saucen</i>	697
			<i>Anrichten von Saucen</i>	699

5.3	Butter-Mischungen	700	2.3	Amerikanische Küche	741
	<i>Kalte Butter-Mischungen</i>	700	2.4	Afrikanische Küche	742
	<i>Heiße Butter</i>	701			
6	Desserts	703	K	Büfetts	743
6.1	Crème-Speisen	703	1	Arten von Büfetts	743
	<i>Einfache Crèmes</i>	704	2	Ein Büfett planen	744
	<i>Crèmes mit Gelatine-Bindung</i>	705	2.1	Im Service planen	745
	<i>Crèmes mit Ei-Bindung</i>	709	3	In der Küche planen	747
	<i>Crèmes mit Stärke-Bindung</i>	711	4	Ware bestellen	749
6.2	Puddinge und Flammeris	711	5	Ein Büfett aufbauen	751
6.3	Frucht-Speisen	712	5.1	Büfett-Tafel aufbauen	751
	<i>Frucht-Speisen aus rohen Früchten</i> <i>oder mit rohen Früchten</i>	713	5.2	Teller und Besteck bereitstellen .	751
	<i>Frucht-Speisen aus gegarten</i> <i>Früchten</i>	714	5.3	Speisen auf dem Büfett	
6.4	Soufflés	714	platzieren	752	
6.5	Pfannkuchen	715	5.4	Büfett dekorieren	753
6.6	Gelee	716	6	Am Büfett arbeiten	754
6.7	Speise-Eis/Eis-Speisen	717			
	<i>Crème-Eis</i>	718	Sachwortverzeichnis	755	
	<i>Frucht-Eis</i>	718	Bildquellenverzeichnis	766	
	<i>Eis-Speisen aus Frucht-Saft/</i> <i>Frucht-Mark</i>	719			
	<i>Parfait</i>	720			
	<i>Portionieren von Speise-Eis</i>	720			
6.8	Feine Back-Waren	721			
	<i>Teige und Massen</i>	721			
	<i>Teige verwenden</i>	722			
	<i>Massen verwenden</i>	722			
	<i>Glasuren</i>	723			
6.9	Süße Saucen	724			
	<i>Frucht-Saucen</i>	724			
	<i>Crème-Saucen</i>	724			
	<i>Süße Saucen anrichten</i>	725			
J	Regionale und internationale Küche	727			
1	Regionale Gerichte	727			
1.1	Bundesländer und ihre Spezialitäten	728			
1.2	Geschützte Bezeichnungen	733			
2	Internationale Küche	735			
2.1	Europäische Küche	736			
2.2	Asiatische Küche	740			