

Küche	7	Wichtige Zutaten	107
		7.1 Einteilung	107
1 Grundlagen	1	7.2 Vorgefertigte Zutaten	107
2 Lebensmittelbestandteile und ihre Eigenschaften	2	7.3 Lebensmittelqualität, -beurteilung	108
2.1 Kohlenhydrate	3	7.4 Neuartige Lebensmittel	109
2.2 Fette	8	7.5 Kartoffeln	110
2.3 Eiweißstoffe	13	7.6 Gemüse	112
2.4 Wasser	17	7.7 Pilze	117
2.5 Mineralstoffe	18	7.8 Samen, Keimlinge	120
2.6 Vitamine	20	7.9 Obst	121
2.7 Enzyme	21	7.10 Getreide, Getreideerzeugnisse	124
2.8 Genussstoffe	22	7.11 Brot, Kleingebäck	126
2.9 Geruchs- und Geschmacksstoffe	23	7.12 Teigwaren	128
2.10 Bioaktive Substanzen	25	7.13 Reis	129
2.11 Zusatzstoffe	25	7.14 Hülsenfrüchte	130
2.12 Schadstoffe	27	7.15 Eier	131
3 Stoffwechsel, Kostformen	28	7.16 Milch, Milcherzeugnisse	135
3.1 Stoffwechsel	28	7.17 Butter	137
3.2 Energiebedarf	30	7.18 Käse	139
3.3 Kostformen und Ernährungsformen	32	7.19 Pflanzliche Speisefette	141
4 Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln	42	7.20 Margarine	142
4.1 Lebensmittelhygiene	42	7.21 Schlachtfette	143
4.2 Mikrobiologische Grundlagen	42	7.22 Fleisch, Fleischwaren	144
4.3 Schädlinge	48	7.23 Geflügel, Wildgeflügel	153
4.4 Lebensmittelschädigungen, Lebensmittelverderb	49	7.24 Wild	158
4.5 Hygienemaßnahmen	51	7.25 Fisch	161
4.6 Hygienekontrollen nach HACCP und Qualitätsmanagement	53	7.26 Krebstiere, Weichtiere, Kaviar	166
4.7 Lebensmittelüberwachung	57	7.27 Würzmittel	171
4.8 Lebensmittelrechtliche Bestimmungen	58		
4.9 Gewerberechtliche Bestimmungen	61	Service	
4.10 Kaufvertrag	65	8 Getränke	175
5 Arbeitssicherheit, Umweltschutz	71	8.1 Trinkwasser	175
5.1 Arbeitssicherheit	71	8.2 Mineralische Wässer	175
5.2 Umweltschutz	78	8.3 Frucht- und Gemüsesäfte	178
6 Technologischer Prozess der Speissherstellung	82	8.4 Alkoholfreie Erfrischungsgetränke	179
6.1 Arbeitsgestaltung	82	8.5 Kaffee	179
6.2 Arbeitsablauf in der Küche	84	8.6 Tee	184
6.3 Arbeitsmittel und deren Werkstoffe	87	8.7 Teeähnliche Getränke	186
6.4 Arbeitsverfahren	90	8.8 Kakao	187
		8.9 Mischgetränke	188
		8.10 Bier	189
		8.11 Wein	193

8.12	Schaumwein	201	25	Fonds	281
8.13	Spirituosen	204	26	Saucen	284
9	Grundlagen im Service	206	27	Brühen, Suppen, Eintöpfe	294
9.1	Räume, Textilien, Arbeitsmittel und ihre Pflege	206	28	Schlachtfleischspeisen	300
9.2	Gläser	209	29	Geflügelspeisen	308
9.3	Bestecke, Geschirr	210	29.1	Hausgeflügelspeisen	308
9.4	Tafelformen, Tischblumen	212	29.2	Wildgeflügelspeisen	313
9.5	Büfettarbeiten	213	29.3	Tranchieren von Geflügel	315
9.6	Berechnungen im Service	214	30	Wildspeisen	318
10	Arbeiten im Office und im Restaurant	216	31	Speisen aus Krebstieren und Weichtieren	322
11	Umgang mit den Gästen	221	31.1	Krebstierspeisen	322
			31.2	Weichtierspeisen	324
			32	Kalte Speisen	327

Magazin

12	Arbeiten im Magazin	227
13	Warenwirtschaft	229
13.1	Einkauf	229
13.2	Warenlagerung	230
13.3	Warenausgabe	236
13.4	Bestandskontrolle, Lagerkosten	237
13.5	Berechnungen in der Warenwirtschaft	239
14	Information, Kommunikation	243
14.1	Informationsaustausch im Magazin	243
14.2	Informations- und Kommunikationsmittel	243
15	Schriftstücke	244
15.1	Briefe	245
15.2	Postbearbeitung	246
15.3	Verwaltung von Schriftstücken	247
16	Datenverarbeitung im Gastgewerbe	248

Speisen aus pflanzlichen Zutaten

33	Speisen aus pflanzlichen Zutaten	331
34	Speisen mit Blüten und Blättern	334

Nachspeisen

35	Nachspeisen und deren Präsentation	336
36	Feingebäck, Süßspeisen, Eisspeisen	338

Mahlzeiten

37	Mahlzeiten	349
37.1	Frühstück, internationales Frühstück	350
37.2	Frühstücksbüfett	351
37.3	Zwischenmahlzeiten	352
37.4	Vorspeisen, Zwischengerichte	353
37.5	Hauptmahlzeiten	354
37.6	Abendessen	356
38	Gabelfrühstück, Brunch, Souper	357
39	Tischgaren, Fingerfood	359
39.1	Tischgaren	359
39.2	Fingerfood	360

A-la-carte-Geschäft

17	À-la-carte-Geschäft	249
18	Gemüsespeisen	254
19	Pilzspeisen	259
20	Kartoffelspeisen	261
21	Klöße, Nocken, Teigwaren	264
22	Getreide- und Hülsenfruchtspeisen	270
23	Eierspeisen	272
24	Fischspeisen	275

Kafte und warme Büfets		Regionale und ausländische Küche	
40	Büfettarten	362	50
41	Büfett-Herstellung	367	Entwicklung in der Kochkunst und Speisenproduktion
			417
			51
			Essgewohnheiten in Deutschland
			419
			52
			Europäische Spezialitäten
			424
			53
			Asiatische Spezialitäten
			428
Bankett			
42	Bankettarten	371	
43	Organisation, Durchführung	375	
44	Catering	387	
			Komplexfragen
			1
			Tag der Auszubildenden
			432
			2
			Mediterranes Kochen wie beim Italiener
			434
Aktionswoche			
45	Aktionen – Bestandteil des erfolgreichen Marketings	389	
45.1	Werbung	389	
45.2	Verkaufsförderung	397	
46	Thematische Aktionen	400	
			Lösungen
			Lösungen zu den Multiple-Choice-Aufgaben und zu den Komplexfragen
			436
Speisenfolgen			
47	Speisenbezeichnungen	404	
48	Speisenfolgen	405	
49	Angebotskarten	413	
			Bildquellenverzeichnis
			456