

Der junge Koch

Die junge Köchin

Hermann Grüner

Reinhold Metz

Michael Hummel

Mitarbeit:

Heiko Antoniewicz

Karl-Heinz Schandl

33. Auflage



PFANNEBERG

Autoren

Hermann Grüner	Studiendirektor	82467 Garmisch-Partenkirchen
Reinhold Metz	Fachlehrer und Küchenmeister	86825 Bad Wörishofen
Michael Hummel	Fachlehrer und Küchenmeister	14656 Brieselang

Mitarbeit:

Heiko Antoniewicz	Berater und Trainer	59368 Werne
Karl-Heinz Schandl	Fachlehrer und Küchenmeister	82481 Mittenwald

Lektorat

Hermann Grüner

Verlagslektorat

Benno Buir

Bildbearbeitung

Verlag Europa-Lehrmittel 73760 Ostfildern

Das vorliegende Buch wurde auf der Grundlage der **aktuellen amtlichen Rechtschreibregeln** erstellt.

33. Auflage 2009

Druck 5 4 3 2 1

Alle Drucke derselben Auflage sind parallel einsetzbar, da sie bis auf die Behebung von Druckfehlern untereinander unverändert sind.

ISBN 978-3-8057-0606-3

Alle Rechte vorbehalten. Das Werk ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der gesetzlich geregelten Fälle muss vom Verlag genehmigt werden.

© 2009 by Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG, 42781 Haan-Gruiten
<http://www.pfanneberg.de>

Umschlag:	BOROS GmbH, 42103 Wuppertal, unter Verwendung eines Motivs von Stockfood, 80337 München
Layout:	tiff.any GmbH, 10999 Berlin
Satz und Grafik:	Satz+Layout Werkstatt Kluth GmbH, 50374 Erftstadt
Druck:	Media-Print Informationstechnologie, 33100 Paderborn

Vom Lehrbuch zur multimedialen Plattform: Das Medienpaket Der junge Koch/Die junge Köchin

Seit der 32. Auflage ist das Standardwerk für die Berufsausbildung zum Koch/zur Köchin ein Medienpaket mit CD im Buch und Online-Web-Support. Die vorliegende 33. Auflage wurde aktualisiert. Küchenpraxis und Pädagogik sind auf dem neuesten Stand.

Das Buch

Das Lehrbuch für den handlungsorientierten und lernfeldorientierten Unterricht unterstützt Schülerinnen und Schüler beim selbstständigen Lernen, indem sie Gesuchtes schnell finden und Zusammenhänge herstellen können. Die Grundlagen hierfür bildet die umfassende Darstellung der Lerninhalte, die didaktisch und methodisch so aufbereitet sind, dass die Entwicklung von *Lernkompetenz* gefördert und eine *nachhaltige Festigung des Lernstoffs* ermöglicht wird.

Die CD

Dem Buch beigelegt ist eine CD mit vielen nützlichen Produkten, die den Unterrichtseinsatz ergänzen, Hausarbeit und Vorbereitungen unterstützen sowie den Berufsalltag begleiten. Unter anderem:

- Neu: Ein elektronischer Prüfungstrainer zur Vorbereitung auf die Abschlussprüfung
- Eine Rezeptverwaltungs-Software mit Rezepten des Buches; eigene Rezepte können ergänzt werden, Nährwerte werden berechnet
- Alle Abbildungen des Buches für die Übernahme in Hausarbeiten und Arbeitsblätter oder die Bearbeitung im Unterricht
- Ein elektronisches Wörterbuch wichtiger Fachbegriffe sowie vollständige Gesetzestexte

Die Website www.der-junge-koch.de

Die umfassende Informations- und Austauschplattform für den Bereich Küche bietet u. a.:

- Aktuelle Informationen zum Buch und zu Trends aus der Küche (siehe auch nächste Seite)
- Diskussionsforen zu Inhalten des Buches und der CD
- Support für die Inhalte der CD
- Informationen und Materialien für Prüfungsvorbereitung, Unterricht und Selbststudium
- Eigene zusätzliche Inhalte für Lehrkräfte

Kein Schulbuch kann in jeder Unterrichtssituation gleich gut eingesetzt werden, kein Autor ist fehlerfrei: Für Anregungen und Kritik sind Autoren und Verlag jederzeit dankbar.

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg beim Einsatz des Medienpaketes „Junger Koch“.

Im Sommer 2009

Autoren und Verlag



„Egal ob Betriebsrestaurant, Landgasthof, Hotelküche oder Gourmettempel: Wichtigste Voraussetzung, um in diesem schönen Beruf überhaupt Erfolg zu haben, ist eine fundierte theoretische wie praktische Ausbildung. Hierbei hilft seit Jahrzehnten das Lehrbuch ‚Der junge Koch/Die junge Köchin‘. So wie ich haben Generationen von angehenden Köchinnen und Köchen mit diesem ‚Werkzeug‘ den Grundstein für ihr berufliches Fachwissen gelegt.

Autoren und Verlag haben den Beweis erbracht, dass Tradition und Innovation keinen Widerspruch darstellen. Wir Köche freuen uns, dass unserem Nachwuchs dieses Standardwerk zur Verfügung steht!“

Dieter Müller, Schlosshotel Lerbach

Hinweise zur CD

Die CD enthält mehrere nützliche Softwareprodukte sowie zusätzliches Material für Unterricht und Selbststudium. Im **Startmenü** der CD ist alles übersichtlich zusammengefasst.

Wenn Sie die CD in Ihr Laufwerk einlegen, öffnet sich (bei Standardeinstellungen Ihres PCs) unser Startmenü automatisch. Hat Ihr PC nicht die Standardeinstellung, wählen Sie über Arbeitsplatz oder Ihren Windows-Explorer Ihr CD-Laufwerk an. Eine der Dateien der CD ist **CD_Start.exe**. Diese öffnen Sie mit einem Doppelklick.

Im Startmenü können Sie nun die Software-Produkte entweder direkt von CD starten oder auf Ihrem PC menügeführt installieren. Das Zusatzmaterial liegt in Form von PDF-Dateien vor, die Sie sich entweder direkt über das Menü ansehen und ausdrucken oder aber auf Ihren PC kopieren können.

Für die Bedienung und das Arbeiten mit der **Rezeptverwaltungssoftware** gibt es hier im Buch auf Seite 146 eine kurze Einführung.

Hinweise zur Website www.der-junge-koch.de

Die Website wurde zur 33. Auflage des Buches aktualisiert und erweitert.

- Die Themen im Diskussionsforum sind neu strukturiert
- Infos, Tipps und Material zur Prüfungsvorbereitung wurden neu aufgenommen
- **Aktuelle Trends aus dem Bereich Küche: Die molekulare Küche**

Die molekulare Küche: Heiko Antoniewicz auf www.der-junge-koch.de

Heiko Antoniewicz gilt als einer der bedeutendsten Vertreter der molekular inspirierten Avantgardекüche in Deutschland. Auf unserer Website gibt es einführende Übersichten zur molekularen Küche, Informationen zur Entstehung, zu Texturgebern und ihrem Einsatz, Rezepte – und auch Diskussionsbeiträge zum Für und Wider.



„Mit der molekularen Küche erleben wir gerade die Geburt eines neuen Kochverständnisses, das Wissenschaft und Kochhandwerk zum ersten Mal in der Geschichte eng miteinander verbindet. Wir befinden uns mitten in der dritten Kochrevolution nach der Einführung des Menüservice durch Escoffier und der Nouvelle Cuisine. Kochen und Forschen ergänzen sich zu einer Kochwissenschaft, die das Wissen um den Geschmack und die Produkte zur natürlichen Steigerung der Qualität einsetzt.

Im Vordergrund stehen der unverfälschte, intensive natürliche Geschmack und dessen Bewahrung. Die Wissenschaft liefert dazu Verfahren, die einen solchen Geschmack ohne künstliche Zusätze haltbar machen.

In der öffentlichen Wahrnehmung stehen Zubereitungen mit flüssigem Stickstoff exemplarisch für die Molekularküche. In Wahrheit geben Stickstofftechniken nur einen sehr kleinen und unrepräsentativen Eindruck von dem wieder, was molekular inspiriertes Kochen tatsächlich aus-

macht. Wir forschenden Köche möchten keine Kunstform etablieren, sondern bauen auf Traditionen den Fortschritt und lassen uns von der Natur mit ihren Produkten und Gesetzen immer wieder gern herausfordern.“

Heiko Antoniewicz

INHALTSVERZEICHNIS

Vorwort	3
Inhaltsverzeichnis	5

Einführung

EINFÜHRUNG IN DIE BERUFE	13
---------------------------------------	----

1 Geschichtliche Entwicklung des Gastgewerbes	13
1.1 Gastfreundschaft	13
1.2 Gastgewerbe	13
1.3 Gastgewerbliche Betriebe heute	14
2 Ausbildung	14
2.1 Ausbildungsordnung	14
2.2 Ausbildungsberufe des Gastgewerbes: Übersicht	15
3 Personal im Gastgewerbe	16

HYGIENE	17
----------------------	----

1 Mikroben	17
1.1 Vorkommen	17
1.2 Arten und Vermehrungsformen	17
1.3 Lebensbedingungen der Mikroben	18
1.4 Lebensäußerungen der Mikroben	20
2 Lebensmittelinfektionen – Lebensmittelvergiftungen	21
2.1 Salmonellen	22
2.2 Eitererreger (Staphylokokken)	22
2.3 Bodenbakterien (Botulinus-Bakterien)	23
2.4 Fäulniserreger	23
2.5 Schimmel	23
3 Schädlingsbekämpfung	24
4 Reinigung und Desinfektion	25
4.1 Reinigen in Lebensmittelbetrieben	25
4.2 Desinfizieren in Lebensmittelbetrieben	26

UMWELT- UND VERBRAUCHERSCHUTZ	27
--	----

1 Umweltschutz	27
2 Verbraucherschutz	29
2.1 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFMG)	29

2.2 Kennzeichnung von Lebensmitteln	30
2.3 Verordnung über Lebensmittelhygiene (Basishygiene)	32
2.4 Lebensmittelüberwachung	37
Fachbegriffe	37
Aufgaben	37

Küche

ARBEITSSICHERHEIT	38
--------------------------------	----

1 Unfallverhütung	38
1.1 Fußboden	38
1.2 Tragen und Heben von Lasten	38
1.3 Messer, schneidende Maschinen	39
1.4 Maschinen	39
1.5 Elektrische Anlagen	39
1.6 Feuerschutz	40
1.7 Sicherheitszeichen	41
2 Erste Hilfe	42
2.1 Schnitt- und Stichwunden	42
2.2 Ohnmacht und Bewusstlosigkeit	42
2.3 Verbrennungen und Verbrühungen	43
2.4 Nasenbluten	43
2.5 Fremdkörper im Auge	43
2.6 Unfälle mit elektrischem Strom	43
Aufgaben	44

ARBEITSPLANUNG	45
-----------------------------	----

1 Informationen beschaffen und auswerten	45
1.1 Fachbuch	45
1.2 Fachzeitschriften /Fachzeitungen	45
1.3 Internet	46
1.4 Prospekte	46
2 Planen	46
2.1 Checklisten /Prüflisten	46
2.2 Ablaufplan/Zeitleiste	47
2.3 Tabellen	48
2.4 Rezepte	49
Aufgaben	51

<p>ERNÄHRUNG 52</p> <p>1 Einführung 52</p> <p>2 Kohlenhydrate 53</p> <p>2.1 Aufbau – Arten 53</p> <p>2.2 Küchentechnische Eigenschaften 54</p> <p>2.3 Bedeutung für den menschlichen Körper 56</p> <p>2.4 Versorgung mit Kohlenhydraten 56</p> <p>Aufgaben 56</p> <p>3 Fette 57</p> <p>3.1 Aufbau – Arten 57</p> <p>3.2 Küchentechnische Eigenschaften 58</p> <p>3.3 Bedeutung für den menschlichen Körper 60</p> <p>3.4 Versorgung mit Fetten 61</p> <p>Aufgaben 61</p> <p>4 Eiweiß (Protein) 62</p> <p>4.1 Aufbau – Arten 62</p> <p>4.2 Küchentechnische Eigenschaften 63</p> <p>4.3 Bedeutung für den menschlichen Körper 65</p> <p>4.4 Versorgung mit Eiweiß 66</p> <p>Aufgaben 67</p> <p>5 Vitamine 67</p> <p>5.1 Bedeutung für den menschlichen Körper 67</p> <p>5.2. Aufgaben und Vorkommen 68</p> <p>5.3 Erhaltung bei der Vor- und Zubereitung 68</p> <p>Aufgaben 69</p> <p>6 Mineralstoffe 70</p> <p>6.1 Bedeutung für den menschlichen Körper 70</p> <p>6.2 Vorkommen und Aufgaben 70</p> <p>6.3 Erhaltung bei der Vor- und Zubereitung 70</p> <p>7 Begleitstoffe 71</p> <p>Aufgaben 71</p> <p>8 Wasser 72</p> <p>8.1 Wasserhärte 72</p> <p>8.2 Küchentechnische Eigenschaften 72</p> <p>8.3 Bedeutung für den menschlichen Körper 73</p> <p>Aufgaben 73</p> <p>9 Enzyme 73</p> <p>9.1 Wirkungsweise 73</p> <p>9.2 Bedingungen der Enzymtätigkeit und deren Steuerung 74</p> <p>10 Verdauung und Stoffwechsel 75</p> <p>11 Vollwertige Ernährung 77</p> <p>11.1 Energiebedarf 77</p> <p>11.2 Nahrungsauswahl 78</p>	<p>11.3 Verteilung der täglichen Nahrungsaufnahme 80</p> <p>Aufgaben 81</p> <p>12 Alternative Ernährungsformen 81</p> <p>12.1 Vegetarische Kost – Pflanzliche Kost 81</p> <p>12.2 Vollwerternährung 82</p> <p>13 Kostformen/Diät 82</p> <p>13.1 Vollkost 83</p> <p>13.2 Leichte Vollkost 83</p> <p>13.3 Natriumarme Diät 83</p> <p>13.4 Eiweißarme Diät 83</p> <p>13.5 Diabetiker-Kost 84</p> <p>13.6 Reduktionskost 84</p> <p>13.7 Begriffserklärungen 85</p> <p>Aufgaben 85</p> <p>14 Berechnungen zur Ernährung 86</p> <p>14.1 Berechnung des Nährstoffgehalts von Speisen 87</p> <p>14.2 Berechnung des Energiegehaltes von Speisen 88</p> <p>15 Qualität von Lebensmitteln 89</p> <p>16 Haltbarmachungsverfahren 90</p> <p>16.1 Lebensmittelverderb 90</p> <p>16.2 Werterhaltung 91</p> <p>Aufgaben 94</p> <p>ARBEITSGESTALTUNG 95</p> <p>1 Küchenorganisation 95</p> <p>1.1 Postenküche 95</p> <p>1.2 Koch-Zentrum 96</p> <p>1.3 Vorgefertigte Produkte 96</p> <p>Aufgaben 99</p> <p>2 Arbeitsmittel 99</p> <p>2.1 Grundausrüstung 100</p> <p>2.2 Erweiterungen 100</p> <p>2.3 Pflege der Messer 103</p> <p>2.4 Unfallverhütung 104</p> <p>3 Kochgeschirr 104</p> <p>3.1 Werkstoffe für Geschirr 104</p> <p>3.2 Geschirrarten 105</p> <p>4 Maschinen und Geräte 107</p> <p>4.1 Fleischwolf 107</p> <p>4.2 Kutter 107</p> <p>4.3 Fritteuse 108</p> <p>4.4 Kippbratpfanne 109</p> <p>4.5 Kochkessel 110</p> <p>4.6 Mikrowellengerät 110</p> <p>4.7 Umluftgerät 111</p> <p>4.8 Herd mit Backrohr 111</p> <p>4.9 Induktionstechnik 112</p> <p>4.10 Garen unter Dampfdruck 112</p> <p>4.11 Heißluftdämpfer/Kombidämpfer 113</p> <p>Aufgaben 114</p>
--	--

GRUNDTECHNIKEN DER KÜCHE	115	5	Kostenberechnung bei Verlusten	145
1 Vorbereitende Arbeiten	115	6	Rezeptverwaltungs-Software	146
1.1 Einführung	115		ZUBEREITEN EINFACHER SPEISEN	147
1.2 Waschen	115	1 Speisen von Gemüse	147	
1.3 Wässern	115	1.1 Schnittarten bei Gemüse	147	
1.4 Schälen	116	1.2 Vor- und Zubereitung	150	
2 Bearbeiten von Lebensmitteln	117	1.3 Besonderheiten bei vorgefertigten Gemüsen	160	
2.1 Schneiden	117	Aufgaben	161	
2.2 Schnittformen	118	2 Pilze	161	
2.3 Blanchieren	118	2.1 Vorbereiten	161	
GAREN VON SPEISEN	119	2.2 Zubereiten	161	
1 Grundlagen	119	Aufgaben	163	
2 Garen mittels feuchter Wärme	120	3 Salate	164	
2.1 Kochen	120	3.1 Salatsaucen – Dressings	164	
2.2 Garziehen	121	3.2 Salate aus rohen Gemüsen/Rohkost	166	
2.3 Dämpfen	121	3.3 Salate aus gegarten Gemüsen	168	
2.4 Dünsten	121	3.4 Anrichten von Salaten	168	
2.5 Druckgaren	122	3.5 Kartoffelsalate	170	
2.6 Gratинieren oder Überbacken	122	3.7 Salatbüfett	170	
3 Garen mittels trockener Wärme	123	Aufgaben	171	
3.1 Braten	123	4 Beilagen	171	
3.2 Grillen	124	4.1 Kartoffeln	171	
3.3 Frittieren	125	4.2 Klöße – Knödel – Nocken	179	
3.4 Schmoren	126	4.3 Teigwaren	183	
3.5 Backen	126	4.4 Reis	186	
3.6 Mikrowellen	126	Aufgaben	187	
3.7 Zusammenfassende Übersicht	127	5 Eierspeisen	188	
4 Zubereitungsreihen	127	5.1 Gekochte Eier	188	
4.1 Zubereitungsreihe Hackfleisch	127	5.2 Pochierte Eier	189	
4.2 Zubereitungsreihe Geflügel	129	5.3 Spiegeleier	189	
4.3 Zubereitungsreihe Gemüse	131	5.4 Rühreier	189	
Aufgaben	132	5.5 Omelett	190	
5 Erstellen von Garprogrammen	133	5.6 Frittierte Eier	191	
Aufgaben	133	5.7 Eier im Nöpfchen	191	
6 Speisenproduktionssysteme	134	5.8 Pfannkuchen – Eierkuchen	191	
ANRICHTEN UND EMPFEHLEN VON SPEISEN	135	Aufgaben	192	
1 Anrichten von Speisen	135	Projekt: Vegetarisches aus Bio-Produkten	193	
2 Beschreiben von Speisen	136			
3 Bewerten von Speisen	138			
Aufgaben	140			
BERECHNUNGEN ZUR SPEISEN- PRODUKTION	141			
1 Umrechnung von Rezepten	141			
2 Warenanforderung	142			
3 Kostenberechnung bei Rezepten	143			
4 Mengenermittlung bei Verlusten	144			

Service

BASISWISSEN: GETRÄNKE	194
1 Wässer	194
1.1 Trinkwasser	194
1.2 Natürliches Mineralwasser	194
2 Säfte und Erfrischungsgetränke	195
2.1 Fruchtsäfte	195
2.2 Gemüsesäfte/Gemüsenektar	196
2.3 Fruchtnektare und Süßmoste	196
2.4 Fruchtsaftgetränke	196
2.5 Limonaden	196
2.6 Diätetische Erfrischungsgetränke	197

2.7	Fruchtsaftgehalt von Getränken.....	197	3.2	Herrichten von Servicetischen	250
2.8	Mineralstoffgetränke	197	3.3	Servicestation	250
3	Milch und Milchgetränke	197	3.4	Herrichten von Tischen und Tafeln	251
	Aufgaben	198		Aufgaben	260
4	Aufgussgetränke	198	4	Arbeiten im Service	261
4.1	Kaffee.....	198	4.1	Arten und Methoden des Service	261
4.2	Tee.....	199	4.2	Grundlegende Richtlinien für den Service	262
4.3	Kakao.....	201	4.3	Richtlinien und Regeln zum Tellerservice	263
	Aufgaben	202	4.4	Zusammenfassung der Servierregeln	265
5	Alkoholische Gärung	202		Fachbegriffe	266
6	Bier	203		Aufgaben	266
	Aufgaben	207	5	Kaffeeküche	267
7	Wein	208	5.1	Herstellen von Aufgussgetränken	267
7.1	Rebsorten.....	209	5.2	Herstellen von alkoholfreien Mischgetränken	270
7.2	Gebietseinteilung	211		Aufgaben	271
7.3	Weinbereitung	213	6	Frühstück	272
7.4	Güteklassen für deutschen Wein	214	6.1	Arten des Frühstücks	272
7.5	Weinlagerung.....	215	6.2	Bereitstellen von Frühstücksspeisen	273
7.6	Weine europäischer Länder	216	6.3	Herrichten von Frühstücksplatten	274
	Französische Fachbegriffe.....	218	6.4	Frühstücksservice	275
	Italienische Fachbegriffe	219		Aufgaben	281
	Spanische Fachbegriffe.....	220	7	Service einfacher Getränke	282
7.7	Beurteilen von Wein	220	7.1	Bereitstellen von Getränken	282
7.8	Likörweine, Süd- und Dessertweine	221	7.2	Getränkesservice in Schankgefäßen	282
8	Schaumwein	222	7.3	Ausschenken von Bier.....	283
9	Weinhaltige Getränke	224		Aufgaben	284
	Aufgaben	224		Projekt: Attraktives Frühstücksbüfett	285
10	Spirituosen	225	Magazin		
10.1	Brände	227	MAGAZIN	286	
10.2	Geiste.....	228	1	Warenbeschaffung	286
10.3	Alkohol mit geschmackgebenden (aromatisierenden) Zusätzen	228	2	Wareneingang	288
10.4	Liköre.....	229	3	Warenlagerung	289
	Aufgaben	229	3.1	Grundsätze der Lagerhaltung	289
	GRUNDKENNTNISSE IM SERVICE	230	3.2	Lagerräume	290
1	Mitarbeiter im Service	230	3.3	Lasten richtig bewegen	292
1.1	Umgangsformen	230	4	Warenausgabe	292
1.2	Persönliche Hygiene	230	5	Lagerkennzahlen	293
1.3	Arbeitskleidung	230		Aufgaben	294
1.4	Persönliche Ausrüstung	230	6	Büroorganisation	295
2	Einrichtung und Geräte	231	6.1	Schriftliche Arbeiten	295
2.1	Einzeltische und Festtafeln	231	6.2	Ablage- und Ordnungssysteme	295
2.2	Tischwäsche	232	7	Datenverarbeitung	296
2.3	Bestecke	236	7.1	Geräte	296
2.4	Gläser.....	241	7.2	Software.....	297
2.5	Porzellangeschirr	243	7.3	Datensicherung und Datenschutz.....	297
2.6	Sonstige Tisch- und Tafelgeräte	246		Projekt: Arbeiten im Magazin	298
2.7	Tisch- und Tafeldekoration	247		Projekt: Zwischenprüfung	299
	Aufgaben	248			
3	Vorbereitungsarbeiten im Service	249			
3.1	Überblick Vorbereitungsarten	249			

Lebensmittel

LEBENSMITTEL 301

1 Gemüse 301

1.1 Gemüse in der Ernährung 301

1.2 Nährwerterhaltung 301

1.3 Einkauf 302

1.4 Einteilung 302

1.5 Kohlgemüse 304

1.6 Wurzelgemüse 306

1.7 Blattgemüse 307

1.8 Fruchtgemüse 309

1.9 Hülsenfrüchte 311

1.10 Zwiebelgemüse 311

1.11 Sonstige Gemüse 312

1.12 Exotische Gemüse 313

1.13 Keimlinge –Sprossen 313

1.14 Lagerung von Gemüse 314

1.15 Vorgefertigte Produkte – Convenience 314

Aufgaben 315

2 Pilze 316

2.1 Aufbau und Zusammensetzung 316

2.2 Angebot 316

2.3 Behandlung in der Küche 317

2.4 Lagerung 318

3 Kartoffeln 318

3.1 Arten 318

3.2 Lagerung 319

3.3 Vorgefertigte Produkte – Convenience 319

Aufgaben 320

4 Obst 320

4.1 Bedeutung für die Ernährung 320

4.2 Verwendung 320

4.3 Einteilung 320

4.4 Kernobst 321

4.5 Steinobst 321

4.6 Beerenobst 322

4.7 Südfrüchte 322

4.8 Schalenobst 324

4.9 Trockenobst 325

4.10 Erzeugnisse aus Obst 325

Aufgaben 326

5 Getreide 326

5.1 Arten 326

5.2 Bedeutung für die Ernährung 326

5.3 Aufbau und Zusammensetzung der Getreide 327

5.4 Vermahlung des Getreides 327

5.5 Getreideerzeugnisse 328

5.6 Backwaren 329

5.7 Teigwaren 330

5.9 Reis 331

Aufgaben 332

6 Süßungs- und Geliermittel 332

7 Gewürze, Küchenkräuter und würzende Zutaten 334

7.1 Vom Schmecken und Riechen 334

7.2 Gewürze 335

7.3 Küchenkräuter 338

7.4 Würzsaucen 341

7.5 Speisesalz 342

7.6 Essig 342

Aufgaben 343

8 Speisefette und Speiseöle 343

8.1 Bedeutung für die Ernährung 344

8.2 Fette in der Küchentechnik 344

8.3 Geschmacklicher Einfluss der Fette 345

8.4 Arten 345

8.5 Aufbewahrung 346

Aufgaben 347

9 Milch und Milchprodukte 347

9.1 Zusammensetzung und Bedeutung für die Ernährung 347

9.2 Arten 347

9.3 Aufbewahrung 348

9.4 Veränderungen bei der Verarbeitung 349

Aufgaben 349

10 Käse 350

10.1 Bedeutung für die Ernährung 350

10.2 Herstellung 350

10.3 Arten 351

10.4 Fettgehaltsstufen 352

10.5 Verwendung 352

10.6 Aufbewahrung 353

Aufgaben 353

11 Hühnererei 353

11.1 Aufbau 353

11.2 Bedeutung für die Ernährung 354

11.3 Kennzeichnung 354

11.4 Qualität 355

11.5 Verwendung in der Küche 356

11.6 Aufbewahrung 356

Aufgaben 357

12 Fleisch 357

12.1 Bedeutung für die Ernährung 357

12.2 Fleischuntersuchung 358

12.3 Aufbau des Fleisches 358

12.4 Veränderungen nach dem Schlachten 359

12.5 Lagerung 360

12.6 Verderben des Fleisches 361

12.7 Arten des Fleischbezugs 361

12.8 Qualitätsbeurteilung 362

12.9 Fleischteile und deren Verwendung 364

12.10 Hackfleisch und Erzeugnisse aus rohem Fleisch 369

12.11 Innereien 370

12.12 Verwendung von Knochen 371

12.13 Haltbarmachen 371

<p>SCHLACHTFLEISCH 460</p> <p>1 Vorbereiten 460</p> <p>1.1 Kalb 460</p> <p>1.2 Rind 464</p> <p>1.3 Schwein 466</p> <p>1.4 Schaf 467</p> <p>1.5 Durchschnittliche Rohgewichte für Fleischportionen 469</p> <p>Aufgaben 469</p> <p>2 Zubereiten 470</p> <p>2.1 Garverfahren 470</p> <p>2.2 Kochen von Schlachtfleisch 470</p> <p>2.3 Dünsten von Schlachtfleisch 471</p> <p>2.4 Braten von Schlachtfleisch 473</p> <p>2.5 Grillen von Schlachtfleisch 480</p> <p>2.6 Frittieren von Schlachtfleisch 481</p> <p>2.7 Schmoren von Schlachtfleisch 482</p> <p>Fachbegriffe 490</p> <p>Aufgaben 490</p> <p>WILD 491</p> <p>1 Vorbereiten 491</p> <p>2 Zubereiten 494</p> <p>2.1 Braten im Ofen 495</p> <p>2.2 Braten in der Pfanne 497</p> <p>2.3 Schmoren 499</p> <p>Fachbegriffe 500</p> <p>Aufgaben 500</p> <p>GEFLÜGEL UND WILDGEFLÜGEL 501</p> <p>1 Vorbereiten 501</p> <p>1.1 Herrichtungstechniken 501</p> <p>2 Zubereiten von Hausgeflügel 504</p> <p>2.1 Durchschnittliche Garzeiten 504</p> <p>2.2 Kochen von Geflügel 505</p> <p>2.3 Dünsten von Geflügel 505</p> <p>2.4 Schmoren von Geflügel 507</p> <p>2.5 Braten von Geflügel 508</p> <p>2.6 Frittieren von Geflügel 509</p> <p>2.7 Grillen von Geflügel 510</p> <p>3 Zubereiten von Wildgeflügel 511</p> <p>3.1 Braten von Wildgeflügel 511</p> <p>3.2 Schmoren von Wildgeflügel 512</p> <p>4 Geflügel als Menükomponente 512</p> <p>Fachbegriffe 513</p> <p>Aufgaben 513</p> <p>Projekt: Materialkosten am Beispiel Fleisch 514</p> <p>FISCHE 515</p> <p>1 Vorbereiten 515</p> <p>1.1 Rundfische 515</p> <p>1.2 Plattfische 517</p>	<p>1.3 Große Plattfische 519</p> <p>1.4 Beispiele vorbereiteter Fische 519</p> <p>2 Zubereiten 520</p> <p>2.1 Garziehen und Blau-Zubereiten der Fische 520</p> <p>2.2 Dämpfen der Fische 521</p> <p>2.3 Dünsten der Fische 521</p> <p>2.4 Braten der Fische 522</p> <p>2.5 Frittieren der Fische 523</p> <p>2.6 Grillen der Fische 524</p> <p>Fachbegriffe 525</p> <p>Aufgaben 525</p> <p>Projekt: Fischwoche 526</p> <p>KREBS- UND WEICHTIERE 527</p> <p>1 Hummer 527</p> <p>1.1 Verarbeiten von gekochtem Hummer ... 527</p> <p>1.2 Verarbeiten von rohem Hummer 528</p> <p>1.3 Zubereiten 528</p> <p>2 Krebse 530</p> <p>2.1 Flusskrebse 530</p> <p>2.2 Seewasserkrebse 531</p> <p>3 Miesmuscheln 532</p> <p>4 Sankt-Jakobs-Muscheln 532</p> <p>5 Austern 534</p> <p>6 Tintenfisch, Kalmar und Krake 535</p> <p>Fachbegriffe 535</p> <p>Aufgaben 535</p> <p>GEBÄCKE, SÜSSSPEISEN UND SPEISEEIS 536</p> <p>1 Teige und Massen 536</p> <p>1.1 Teiglockerung 536</p> <p>1.2 Hefeteig 536</p> <p>1.3 Blätterteig 539</p> <p>1.4 Mürbeteig 542</p> <p>1.5 Biskuitmasse 543</p> <p>1.6 Brandmasse 544</p> <p>1.7 Ausbackteig 545</p> <p>1.8 Schaummasse (Baisermasse) 545</p> <p>1.9 Strudel 546</p> <p>1.10 Hippenmasse 547</p> <p>2 Cremespeisen 547</p> <p>2.1 Cremes mit Gelatinebindung 548</p> <p>2.2 Pochierte Cremes 549</p> <p>2.3 Gekochte Cremes 550</p> <p>2.4 Mus 550</p> <p>3 Puddinge 551</p> <p>4 Aufläufe/Soufflés 553</p> <p>5 Kleine Pfannkuchen 553</p> <p>6 Omeletts 555</p>
--	---

7	Saucen	555	
8	Gelee	558	
9	Fruchtsalat	559	
10	Glasuren	560	
11	Speiseeis/Eispeisen	561	
11.1	Speiseeissorten	561	
11.2	Hygiene	561	
11.3	Speiseeis aus der Eismaschine	562	
11.4	Eisbecher	563	
11.5	Halbgefrorenes	565	
12	Weitere Süßspeisen	567	
	Fachbegriffe	568	
	Aufgaben	569	
	Projekt: Dessertbüfett	570	
	VORSPEISEN – KALTE PLATTEN	571	
1	Basiszubereitungen	571	
1.1	Farcen und Füllmassen	571	
1.2	Gelee	574	
2	Kalte Vorspeisen	575	
2.1	Canapés	575	
2.2	Vorspeisen-Cocktails	557	
2.3	Kombinierte Salate	579	
2.4	Vorspeisenvariationen.....	580	
2.5	Feinkostprodukte	583	
3	Zwischengerichte – Warme Vorspeisen	585	
4	Anrichten von Kalten Platten	587	
4.1	Vorbereitende Arbeiten.....	587	
4.2	Gestaltung von Platten	589	
4.3	Gestaltung von Schauplatten	590	
	Fachbegriffe	595	
	Aufgaben	595	
	BÜFETTANGEBOT	596	
1	Planung	596	
1.1	Planung im Service.....	596	
1.2	Planung in der Küche	597	
2	Durchführung	598	
2.1	Vorbereitung des Büfetts	598	
	Aufgaben	600	
	Projekt: Kleine Gerichte	601	
	Angebot Speisen		
	ZWISCHENMAHLZEITEN	602	
	Aufgaben	604	
	REGIONALGERICHTE	605	
	NATIONALGERICHTE	616	
	Aufgaben	623	
	Projekt: Nationalgerichte	624	
	MENÜ UND SPEISEKARTE	625	
1	Aufbau eines Menüs	625	
1.1	Umfang eines Menüs	625	
1.2	Regeln kulinarischer Abstimmung.....	626	
1.3	Grundsätze richtiger Ernährung	628	
1.4	Organisatorische Möglichkeiten	628	
2	Gestaltung der Speisekarte	629	
2.1	Aufgaben der Speisekarte	629	
2.2	Anordnung des Textes	630	
2.3	Rechtschreibung auf der Speisekarte	631	
2.4	Rechtliche Bestimmungen	633	
2.5	Karten für Extraessen	634	
2.6	Menübeispiele mit zugehörigen Gedecken.....	636	
3	Kalkulation von Speisen	638	
	SONDERVERANSTALTUNGEN	640	
1	Der Gast im Mittelpunkt	640	
2	Aktionen	640	
2.1	Aktionsbeispiele	640	
3	Planung und Durchführung	641	
3.1	Jahresplanung	641	
3.2	Detailplanung	641	
3.3	Planungsbeispiel Küche	641	
3.4	Erfolgskontrolle und Manöverkritik	648	
3.5	Weitere Aktionen	648	
	Aufgaben	649	
	Projekt: Festliches Essen	650	
	WERBUNG UND VERKAUFSFÖRDERUNG	652	
1	Werbung	652	
1.1	Positionierung	652	
1.2	Ziele der Werbung	653	
1.3	Maßnahmen der Werbung	653	
1.4	Arten der Werbung	653	
2	Unser Gast	656	
2.1	Gästetypen.....	656	
2.2	Das Verkaufsgespräch.....	658	
	Aufgaben	659	
	GARNITUREN UND ZUBEREITUNGSARTEN (AKA)	660	
	INTERNET-ADRESSEN	661	
	Bildquellenverzeichnis	662	
	Sachwortverzeichnis.....	663	