



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

À-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

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

Kalte und warme Büfets



40	Büfettarten	362
41	Büfett-Herstellung	367

Bankett



42	Bankettarten	371
43	Organisation, Durchführung	375
44	Catering	387

Aktionswoche



45	Aktionen – Bestandteil des erfolgreichen Marketings	389
45.1	Werbung	389
45.2	Verkaufsförderung	397
46	Thematische Aktionen	400

Speisenfolgen



47	Speisenbezeichnungen	404
48	Speisenfolgen	405
49	Angebotskarten	413

Regionale und ausländische Küche



50	Entwicklung in der Kochkunst und Speisenproduktion	417
51	Essgewohnheiten in Deutschland	419
52	Europäische Spezialitäten	424
53	Asiatische Spezialitäten	428

Komplexfragen



1	Tag der Auszubildenden	432
2	Mediterranes Kochen wie beim Italiener	434

Lösungen



Lösungen zu den Multiple-Choice-Aufgaben und zu den Komplexfragen	436
-------------------------------------------------------------------	-----

Bildquellenverzeichnis	456
------------------------	-----

ISBN 978-3-582-40054-3

Best.-Nr. 40048

Das Werk und seine Teile sind urheberrechtlich geschützt. Jede Nutzung in anderen als den gesetzlich oder durch bundesweite Vereinbarungen zugelassenen Fällen bedarf der vorherigen schriftlichen Einwilligung des Verlages.

Die Verweise auf Internetadressen und -dateien beziehen sich auf deren Zustand und Inhalt zum Zeitpunkt der Drucklegung des Werks. Der Verlag übernimmt keinerlei Gewähr und Haftung für deren Aktualität oder Inhalt noch für den Inhalt von mit ihnen verlinkten weiteren Internetseiten.

Verlag Dr. Felix Büchner – Handwerk und Technik GmbH,
Lademannbogen 135, 22339 Hamburg; Postfach 63 05 00, 22331 Hamburg – 2018
E-Mail: info@handwerk-technik.de – Internet: www.handwerk-technik.de

Umschlagmotivgestaltung: alias GmbH, Berlin
Lithos, Satz und Layout: alias GmbH, 12526 Berlin
Druck: Grafisches Centrum Cuno GmbH & Co. KG