

Inhalt

Grundlagen



- 1 Küchenbrigade
- 2 Personalhygiene
- 3 Lebensmittelhygiene
- 4 Allergen-Kennzeichnung in der Küche

À-la-carte-Geschäft



- 5 À-la-carte-Speisen
- 6 Rezepterstellung
- 7 Rezeptverwaltung
- 8 Speisenbeurteilung
- 9 Verkostungen
- 10 Verfahrensbezeichnungen
- 11 Sous vide
- 12 Tagesgerichte
- 13 Gemüsebeilagen im Tagesgeschäft
- 14 Schweinefleisch vorbereiten
- 15 Lammfleisch vorbereiten
- 16 Kalbfleisch vorbereiten
- 17 Rindfleisch vorbereiten
- 18 Rindfleischsteaks
- 19 Kurzbratspeisen
- 20 Frittierte Fleischspeisen
- 21 Sauerbraten
- 22 Ragoût fin
- 23 Helle Saucen
- 24 Dunkle Saucen
- 25 Kalte Saucen
- 26 Entenbrust
- 27 Wachtel
- 28 Fisch vorbereiten
- 29 Fischspeisen
- 30 Lachsspeisen
- 31 Krebsnasen
- 32 Harmonie von namensgebenden Speiseteilen und Gemüse
- 33 Garnituren
- 34 Vollendung und Ausgabe von Speisen
- 35 Dekorationen aus Apfel und Fenchel
- 36 Schokolade als Zutat und Dekoration

Speisen aus pflanzlichen Zutaten



- 37 Angebot vegetarischer Speisen
- 38 Bedeutung der vegetarischen Kost
- 39 Speisen aus gekochten Kartoffeln
- 40 Frittierte Kartoffelspeisen
- 41 Gebackene und gebratene Kartoffelspeisen
- 42 Klöße
- 43 Ravioli
- 44 Deutsche Kartoffelspezialitäten
- 45 Gemüseschnittformen
- 46 Gemüsespeisen

- 47 Gefülltes Gemüse
- 48 Pilzspeisen
- 49 Champignonspeisen
- 50 Gemischte Salatplatten
- 51 Salatsaucen
- 52 Feldsalat
- 53 Käsespätzle
- 54 Kreuzworträtsel/Test

Nachspeisen



- 55 Backteig
- 56 Teige
- 57 Massen
- 58 Fruchtsalate
- 59 Eisspeisen
- 60 Cremes
- 61 Fruchtgelee
- 62 Käse
- 63 Flan
- 64 Kreuzworträtsel/Test

Mahlzeiten



- 65 Zwischenmahlzeiten
- 66 Vorspeisen
- 67 Brühen
- 68 Suppen
- 69 Eierspeisen
- 70 Frühstückseier
- 71 Garnierungen aus Gemüse und Obst
- 72 Aufschnitt
- 73 Canapés
- 74 Kreuzworträtsel/Test

Kalte und warme Büfets



- 75 Büfettarten
- 76 Flying Buffet
- 77 Büfettbestellung
- 78 Brunch
- 79 Büfett im Partyservice
- 80 Süßspeisenbüfets
- 81 Cocktails
- 82 Gefüllte Eier
- 83 Warme Vorspeisen
- 84 Krustenpastete
- 85 Galantine
- 86 Große Braten
- 87 Kalte Platten
- 88 Kreuzworträtsel/Test

Bankett



- 89 Bankett als gastronomisches Angebot
- 90 Köchinnen und Köche als Gastgeber

- 91 Bankettvorbereitungen
- 92 Teller-Bankettsystem
- 93 Festliche Geflügelspeisen
- 94 Festliche Wildspeisen
- 95 Kreuzworträtsel/Test

Aktionswochen



- 96 Aktionen als gastronomisches Angebot
- 97 Aktionswoche „Süß und frisch im Sommer“
- 98 Aktionswoche „Wir servieren Hackfleischgerichte“
- 99 Aktionswoche „Fangfrische Karpfenspezialitäten“
- 100 Kreuzworträtsel/Test

Speisenfolgen



- 101 Speisenfolgen als Angebotsform
- 102 Zusammenstellung von Speisenfolgen
- 103 Menükarten
- 104 Warenkorb
- 105 Bewertung der Gänge
- 106 Korrespondierende Getränke
- 107 Gedeck
- 108 Viergängiges Menü
- 109 Festmenü
- 110 Kreuzworträtsel/Test

Regionale und ausländische Küche



- 111 Essgewohnheiten
- 112 Kulinarische Regionen Deutschlands
- 113 Deutsche Nationalspeisen
- 114 Speisen und Getränke aus Europa
- 115 Asiatische Küche
- 116 Ausgewählte asiatische Speisen
- 117 Sushi
- 118 Kreuzworträtsel/Test

Verzeichnis nach Sachgruppen (U3)