

Inhalt

Grundlagen



- 1 Küchenbrigade
- 2 Arbeitssicherheit
- 3 Erste Hilfe
- 4 Unfallbericht
- 5 Lebensmittelhygiene
- 6 Personalhygiene

À-la-carte-Geschäft



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

Speisen aus pflanzlichen Zutaten



- 38 Angebot vegetarischer Speisen
- 39 Bedeutung der vegetarischen Kost
- 40 Speisen aus gekochten Kartoffeln
- 41 Frittierte Kartoffelspeisen
- 42 Gebackene und gebratene Kartoffelspeisen
- 43 Klöße
- 44 Ravioli
- 45 Deutsche Kartoffelspezialitäten
- 46 Gemüseschnittformen
- 47 Gemüsespeisen
- 48 Gefülltes Gemüse
- 49 Pilzspeisen
- 50 Champignonspeisen

- 51 Gemischte Salatplatten
- 52 Salatsaucen
- 53 Feldsalat
- 54 Käsespätzle
- 55 Kreuzworträtsel/Test

Nachspeisen



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

Mahlzeiten



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

Kalte und warme Büfets



- 76 Büfettarten
- 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-Bankettssystem
- 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)