

# Inhaltsverzeichnis

## Lernfeld 1: Unterweisen einer neuen Mitarbeiterin/ eines neuen Mitarbeiters

<b>1</b>	<b>Bäckerin/Bäcker – ein Handwerksberuf</b>	<b>7</b>
1.1	Geschichte der Bäckerei	7
1.2	Die Brezel – Symbol der Bäckerei	9
1.3	Entstehung der Gebäckformen	11
1.4	Erzeugnisse der Bäckerei und Konditorei	13
1.5	Die Bäckerei heute	14
1.6	Berufsausbildung, Fort- und Weiterbildung	16
<b>2</b>	<b>Mitarbeit in Produktion und Verkauf</b>	<b>18</b>
2.1	Produktions- und Verkaufsräume	18
2.2	Maschinen, Geräte und Werkzeuge	19
2.3	EDV im Bäckereibetrieb	24
2.4	Zusammenarbeit im Team	26
2.5	Anforderungen an Bäckereierzeugnisse	29
<b>3</b>	<b>Arbeitssicherheit – Unfallverhütung</b>	<b>33</b>
3.1	Berufsgenossenschaft	34
3.2	Arbeitsstätten-Verordnung	35
3.3	Unfallgefahren und Unfallverhütung	37
3.4	Erste Hilfe	40
3.5	Ergonomie	43
<b>4</b>	<b>Umweltschutz</b>	<b>45</b>
4.1	Reinhaltung des Wassers	46
4.2	Abfallvermeidung und Abfallentsorgung	47
4.3	Energie sparen	48
<b>5</b>	<b>Hygiene</b>	<b>49</b>
5.1	Hygiene in der Bäckerei	49
5.2	Mikroorganismen	56
5.3	Schädliche Mikroorganismen	60
5.4	Tierische Schädlinge	63
5.5	Reinigen des Betriebes	65
	Lernfeldorientierte Aufgaben	68

## Lernfeld 2: Herstellen einfacher Teige und Massen

<b>6</b>	<b>Inhaltsstoffe der Lebensmittel</b>	<b>69</b>
6.1	Kohlenhydrate	69
6.2	Fette (Lipide)	72
6.3	Eiweiß (Protein)	78
6.4	Vitamine	82
6.5	Mineralstoffe	84
6.6	Wasser	87
6.7	Ballaststoffe und sekundäre Pflanzenstoffe	90
6.8	Farbstoffe und Aromastoffe	92

<b>7</b>	<b>Rohstoffe und Zutaten</b>	<b>93</b>
7.1	Getreide und Mahlerzeugnisse	93
7.2	Backmittel	102
7.3	Convenience-Produkte	105
7.4	Milch und Milcherzeugnisse	107
7.5	Speisefette	115
7.6	Zucker	119
7.7	Honig	126
7.8	Speisesalz	128
7.9	Gewürze – Aromen – Ölsamen	130
7.10	Eier	136
7.11	Obst (Früchte)	140
<b>8</b>	<b>Feine Backwaren aus Hefeteig – Grundlagen</b>	<b>151</b>
<b>9</b>	<b>Feine Backwaren aus ausrollfähigem Mürbeteig</b>	<b>153</b>
<b>10</b>	<b>Feine Backwaren aus Massen – Grundlagen</b>	<b>156</b>
10.1	Aufschlagen von Eiklar und Eigelb	156
10.2	Biskuitmasse	161
<b>11</b>	<b>Haltbarmachen und Lagern der Lebensmittel</b>	<b>165</b>
11.1	Haltbarmachen durch Kälte	165
11.2	Haltbarmachen durch Hitze	170
11.3	Haltbarmachen durch Wasserentzug	171
11.4	Haltbarmachen durch Verpacken in Folien	172
11.5	Haltbarmachen durch chemische Konservierungsstoffe	174
11.6	Alterung der Backwaren	176
11.7	Lagerung der Backwaren in der Bäckerei	178
	Lernfeldorientierte Aufgaben	180

## Lernfeld 3: Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen

<b>12</b>	<b>Ernährung</b>	<b>181</b>
12.1	Enzyme	181
12.2	Stoffwechsel	184
12.3	Nährstoffbedarf	187
12.4	Ernährungsgrundsätze	189
12.5	Diabetes mellitus (Zuckerkrankheit)	192
12.6	Lebensmittelallergien und Lebensmittelunverträglichkeiten	194
<b>13</b>	<b>Verkaufsförderung durch Marketing</b>	<b>196</b>
13.1	Marketing	196
13.2	Marketing als Mittel der Verkaufsförderung	199
13.3	Marktbeobachtung und Bedarfsermittlung	200
13.4	Warenpräsentation	202
13.5	Werbemittel	211
13.6	Plakate als Werbemittel	213



**Lernfeld 8: Herstellen von Roggenhaltigen Broten und Kleingebäcken**

<b>27 Roggenhaltige Brote</b>	<b>453</b>
27.1 Brotsorten und Brotbezeichnungen	454
27.2 Brotteigführungen	456
27.3 Herstellung Roggenhaltiger Teige	459
27.4 Gewicht der Brotteiglinge	463
27.5 Aufarbeiten und Gare der Brotteiglinge	465
27.6 Schwadengeben und Backen von Broten	470
27.7 Qualitätsmerkmale und Beurteilung der Brote	472
27.8 Brotfehler	474
<b>28 Roggenhaltige Kleingebäcke</b>	<b>476</b>
<b>29 Backen</b>	<b>482</b>
29.1 Backöfen	482
29.2 Vorgänge beim Backen (Backprozess)	485
29.3 Schwadengabe beim Backen	487
29.4 Spezielle Backverfahren für Brote	489
Lernfeldorientierte Aufgaben	491

**Lernfeld 9: Herstellen von Schrotbroten und Vollkornbroten sowie Spezialbroten und Spezialgebäcken**

<b>30 Schrotbrote und Vollkornbrote</b>	<b>492</b>
30.1 Getreidemahlerzeugnisse und Quellung der Getreidemahlerzeugnisse	492
30.2 Herstellung von Vollkornbroten und Schrotbroten	495
<b>31 Spezielle Brote und Kleingebäcke</b>	<b>500</b>
31.1 Spezialbrote	500
31.2 Kleingebäcke mit besonderen Zutaten	508
Lernfeldorientierte Aufgaben	510

**Lernfeld 10: Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen**

<b>32 Feine Backwaren aus Massen</b>	<b>511</b>
32.1 Baisermasse (Schaummasse)	512
32.2 Wiener Masse	516
32.3 Sandmasse	522
32.4 Brandmasse	529
32.5 Röstmasse	533
32.6 Makronenmasse	536
32.7 Lebkuchenmasse	543
Lernfeldorientierte Aufgaben	547

**Lernfeld 11: Herstellen von Torten und Desserts**

<b>33 Torten und Desserts</b>	<b>548</b>
33.1 Tortenformen, Desserts und Petits Fours	548
33.2 Herstellen von Torten	552
33.3 Buttercremes, Fettcremes und Cremetorten	556
33.4 Schlagsahne, Sahnecreme und Sahnetorten	561
33.5 Stärke als Bindemittel, gekochte Cremes als Füllungen und Süßspeisen	573
33.6 Konfitüre, Gelee, Marmelade, Torten mit Konfitüre	578
33.7 Obsttorten, Obstschnitten, Käsetorten	582
33.8 Garnieren	587
<b>34 Kakaoerzeugnisse</b>	<b>593</b>
34.1 Kakaomasse, Kakaopulver, Kakaobutter	593
34.2 Schokolade, Schokoladenkuvertüre, kakaohaltige Fettglasur	596
34.3 Temperieren von Schokoladenkuvertüre	599
<b>35 Süßwaren</b>	<b>605</b>
35.1 Marzipan-, Persipanrohmasse, Marzipan	605
35.2 Nugatmassen	613
35.3 Krokant	614
<b>36 Getränke</b>	<b>616</b>
36.1 Kaffee und Kaffeegetränke	616
36.2 Tee	619
36.3 Milchgetränke	623
36.4 Erfrischungsgetränke, Spirituosen	624
Lernfeldorientierte Aufgaben	627

**Lernfeld 12: Herstellen von kleinen Gerichten**

<b>37 Kleine Gerichte</b>	<b>628</b>
37.1 Frühstück	628
37.2 Suppen	629
37.3 Salate	631
37.4 Teigwaren, Nudelgerichte, Strudel	635
37.5 Eierspeisen	639
37.6 Toasts	643
37.7 Aufläufe und Gratins	644
37.8 Erwärmen im Mikrowellengerät	645
Lernfeldorientierte Aufgaben	647

**Lernfeld 13: Planen und Durchführen einer Aktionswoche**

<b>38 Aktionen im Bäckereibetrieb</b>	<b>648</b>
Lernfeldorientierte Aufgaben	654
<b>Rezeptverzeichnis</b>	<b>655</b>
<b>Sachwortverzeichnis</b>	<b>656</b>