

Ernährung

Energiehaushalt	6
Lebensmittelinhaltsstoffe	7
Ernährungsgruppen	12
Ernährungsformen	13

Einkauf

Lebensmittelrecht	14
Lebensmittel aus ökologischem Anbau ..	15
Gentechnisch veränderte Lebensmittel ..	16
Functional Food	16
Novel Food	16
Umrechnung von Rezepten für eine höhere Personenzahl	16
Super – clean – nachhaltig	17
Gemüse	18
Gemüsen und Samen	19
Hülsenfrüchte und Sprossen	20
Salate	21
Kräuter	22
Obst	23
Gewürze	24
Kartoffeln, Brot, Nudeln	25
Nudeln, Reis	26
Getreide und Pseudogetreide	27
Mehle, Hühnereier, Fette	28
Öle	29
Milch und Milchprodukte	30
Ersatzprodukte für besondere	
Ernährungsformen	31
Fleisch	32

Fische, Krustentiere und Muscheln	33
Getränke	34
Lagerung von Lebensmitteln	35

Rationelles Arbeiten

Der Arbeitsplatz	36
Organisation der Arbeit	36
Arbeitssicherheit	36
Arbeitshygiene	37
Küchengeräte – Messer	38
Küchengeräte – Töpfe und Pfannen	39
Herde und Backöfen	40
Küchenmaschinen und Backutensilien ..	42
Entsorgung	43

Vor- und Zubereitung

Gemüse	44
Obst	50
Exotische Früchte	51
Eier, Zitronenschale, Vanillemark, Mandeln	52
Gelatine verarbeiten	53
Bindemittel verarbeiten	54
Gebäck	55
Gemüse / Fleisch	57

Tiefgefrieren	58
---------------------	----

Garverfahren	59
--------------------	----

Küchenbegriffe	63
----------------------	----

 Suppen 64	 Salziges Gebäck 259
 Soßen 76	 Getränke 268
 Vorspeisen/Snacks ... 82	 Besondere Speisen ... 270
 Salate/Salatsoßen ... 98	 Menüs/Büfetts 278
 Gemüse 120	 Anrichten 280
 Kartoffeln/Klöße 140	 Service
 Reis/Getreide 154	Tischtücher und Servietten 282
 Teigwaren 162	Eindecken des Tisches 284
 Fleisch 168	Bestecke 286
 Geflügel 184	Geschirr 287
 Fisch 190	Gläser 288
 Eier 204	Grundregeln des Servierens 289
 Eintöpfe/Aufläufe ... 212	 Benehmen am Tisch 291
 Desserts 222	Sachwortverzeichnis 292
 Süßes Gebäck 236	Rezeptverzeichnis nach Gruppen 296
	Rezeptverzeichnis nach Ländern 300
	Mengen und Maße in der Küche 302
	Umrechnungstabelle 303

