

Jetzt um weitere  
internationale  
Rezepte ergänzt!

## NEUAUFLAGE

### Nahrungszubereitung Schritt für Schritt

von C. A. Schlieper

233 Seiten, mehrfarbig, 17 cm x 24 cm,

Broschur, mit Schutzumschlag,

14., überarbeitete und erweiterte Auflage, 2016

978-3-582-04371-9, € 29,90

Im theoretischen Teil vermittelt das Buch vor dem Rezeptteil leicht verständlich und mit zahlreichen Abbildungen:

- die Grundtechniken der Nahrungszubereitung
- die Gartechiken
- den Ernährungskreis mit den jeweiligen Lebensmittelgruppen
- Arbeitshygiene
- Umweltschutz

Der umfangreiche Rezeptteil liefert Schritt-für-Schritt-Anleitungen für Ihren Unterricht. Neben den wichtigen Standardgerichten werden auch Crêpes, Wraps, Muffins, Quiches und Speisen für Diabetiker vorgestellt. Ein zeitgemäßes Layout und der hohe Anteil an eindeutigen Bildrezepten mit kurzen, leicht verständlichen Anleitungen unterstützen den Lernerfolg.

#### Neu und erweitert in der 14. Auflage:

- Mit Menschen aus Syrien und anderen arabischen Ländern kochen
- Anhand von Bildern werden deutsche Begriffe erlernt

Weitere Informationen zum Titel finden Sie unter [handwerk-technik.de](http://handwerk-technik.de) oder direkt hier:



Nichts mehr verpassen:  
Jetzt Newsletter abonnieren!

Unser kostenloser Newsletter für **Hauswirtschaft** informiert Sie über interessante Neuigkeiten!  
[www.handwerk-technik.de/newsletter](http://www.handwerk-technik.de/newsletter)



## NEUAUFLAGE

### Service

von C. A. Schlieper

64 Seiten, mehrfarbig, A4, geheftet, 3., durchgesehene Auflage, 2016

978-3-582-04802-8, € 11,30

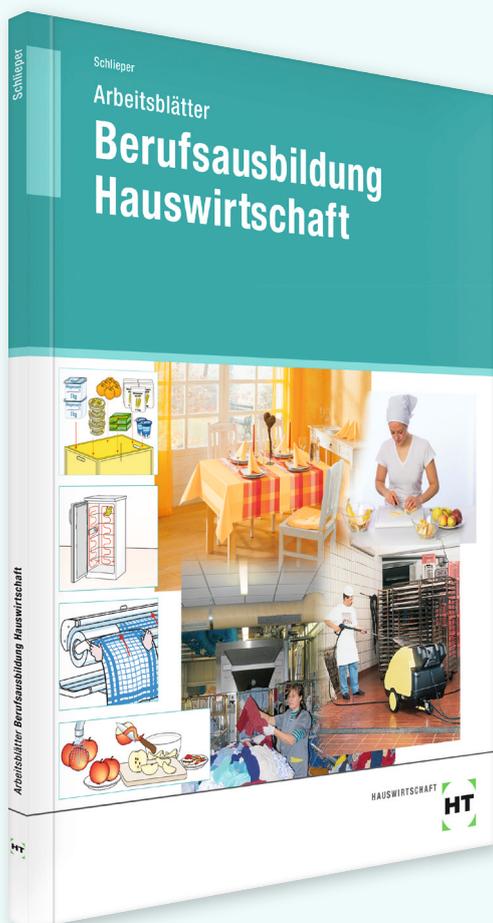
Das Lern- und Arbeitsbuch bietet alle erforderlichen Informationen und Arbeitsmaterialien zur Gestaltung von Lernsituationen. Ausführliche Schritt-für-Schritt-Anleitungen (inkl. Materialkunde und Pflegehinweisen) vermitteln das nötige Grundwissen für perfekten Service: von Tafelformen und gekonnter Tischgestaltung über Menüfolgen und professionelle Bedienung bis hin zum qualifizierten Beratungsgespräch.

Leicht verständlich und mit zahlreichen Farbabbildungen werden Auszubildende zu eigenverantwortlichem, nachhaltigem Handeln befähigt.

Fachbegriffe (deutsch - englisch) runden das Werk ab.

#### Service vermittelt Kenntnisse und Fähigkeiten in den Bereichen:

- Serviceausstattung
- Servieren von Speisen und Getränken
- Speisen- und Getränkeangebot



## NEUAUFLAGE

### Arbeitsblätter

#### Berufsausbildung Hauswirtschaft

von C. A. Schlieper

130 Seiten, einfarbig, A4, Broschur, gelocht und perforiert,

5., aktualisierte Auflage, 2016

978-3-582-04806-6, ● € 16,00

Die Arbeitsblätter sind eine wichtige Ergänzung für die hauswirtschaftliche Berufsausbildung und die Prüfungsvorbereitung.

#### Die zentralen Themen:

- Berufseinführung
- Speisen und Getränke herstellen und servieren
- Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen
- Textilien reinigen und pflegen
- Personen individuell wahrnehmen und betreuen

Die Methodenvielfalt und viele reich bebilderte Schritt-für-Schritt-Arbeitsprozesse motivieren.

● Abgabe nur zum vollen Preis.



**Verlag  
Handwerk und Technik GmbH**  
Postfach 63 05 00  
22331 Hamburg

Telefon 040 53808-200  
Telefax 040 53808-101  
www.handwerk-technik.de  
kundenservice@handwerk-technik.de

**Informationsbüro mit Verlagsausstellung**  
Lademannbogen 135 • 22339 Hamburg  
Telefon 040 53808-0  
Telefax 040 53808-101