



PFANNEBERG

FACHWISSEN HOTEL • RESTAURANT • KÜCHE

DER JUNGE KOCH DIE JUNGE KÖCHIN

Frank Brandes
Heike Harten
Conrad Krödel
Marco Voll
Thomas Wolffgang

38. Auflage

Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG
Düsseldorfer Str. 23
42781 Haan-Gruiten
Bestell-Nr.: 04038

Autoren

Frank Brandes, Bad Doberan
Heike Harten, Neuss
Conrad Krödel, Elmshorn
Marco Voll, Gleichen
Thomas Wolfgang, Dessau-Roßlau

Verlagslektorat

Benno Buir

Bildbearbeitung

Verlag Europa-Lehrmittel, Abteilung Bildbearbeitung, 73760 Ostfildern
tiff.any GmbH, 10999 Berlin

38. Auflage 2022

Druck 5 4 3 2 1

Alle Drucke derselben Auflage sind parallel einsetzbar, da sie bis auf die Korrektur von Druckfehlern identisch sind.

ISBN 978-3-8057-0838-8

Alle Rechte vorbehalten. Das Werk ist urheberrechtlich geschützt.
Jede Verwertung außerhalb der gesetzlich geregelten Fälle muss vom Verlag genehmigt werden.

© 2022 by Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG, 42781 Haan-Gruiten
www.pfanneberg.de
www.pfanneberg-medien.de

Umschlag: braunwerbeagentur, 42477 Radevormwald, unter Verwendung
eines Bildes von © Teubner Foodfoto, Berlin
Layout und Satz: tiff.any GmbH, 10999 Berlin
Druck: Himmer GmbH, 86167 Augsburg

Vorwort

Neu geordnete Ausbildungsberufe im Gastgewerbe: Neue Lehrpläne – neue Bücher – neue Konzepte

Die gastgewerblichen Berufe sind 2022 nach über 20 Jahren neu geordnet worden. Die Ausbildungsinhalte spiegeln die Weiterentwicklung im Gastgewerbe ebenso wider wie etablierte und neue Fertigkeiten und Kompetenzen.

Autoren und Verlag haben mit der Medienreihe „**Fachwissen Hotel • Restaurant • Küche**“ die Herausforderung angenommen und Bücher geschaffen, die die Lehrpläne wirkungsvoll umsetzen.

Der neue Lehrplan für die Ausbildung zum Koch/zur Köchin hatte uns zuerst einige Rätsel aufgegeben. Wir lernten ihn aber schätzen und konnten, seinem roten Faden folgend, unser Standardwerk **Der junge Koch/Die junge Köchin** nach den Lernfeldern des Lehrplans gliedern.

Die vielen neuen, modernen und wichtigen Themen des Lehrplans haben wir ausführlich ins Buch integriert. Die vorliegende 38. Auflage ist deutlich **umfangreicher** geworden. Niemand konnte Erfahrungen sammeln, wie der Lehrplan sinnvoll im Unterricht umgesetzt werden sollte. Mit **Der junge Koch/Die junge Köchin** haben Lehrkräfte die Möglichkeit, selbst Schwerpunkte zu entwickeln und den Lehrplan lebendig werden zu lassen.

Der neue 2-jährige Ausbildungsberuf „**Fachkraft Küche**“ soll parallel zu den ersten beiden Jahren bei Köchen/Köchinnen verlaufen – im Unterricht und auch bei der Prüfung (Abschluss **Fachkraft** identisch mit GAP 1 Koch/Köchin).

Daher sind auch die Inhalte unserer Bücher **Der junge Koch/Die junge Köchin** und **Fachkraft Küche** seitenidentisch – sie können in gemischten Klassen nebeneinander verwendet werden.

Was ist das Besondere, was ist neu am „Jungen Koch“?

- **Gliederung nach den Lernfeldern** der Lehrpläne (siehe auch Digital+ Webseite: Hinweise der Autorin und der Autoren zu den Lehrplänen, unserer Umsetzung im Buch und der Anwendung im Unterricht)
- **Neuester Stand** von Ausstattung, Technik, Arbeitsweisen
- **Praxisorientierte** fundierte pädagogische **Wissensvermittlung**
- **Alle neuen Themen** ausführlich behandelt, u. a. Arbeiten und Kommunikation im Team, eigene Rolle, Reflexion und Konfliktbewältigung, digitales Arbeiten, Nachhaltigkeit, Verbraucherschutz, vegetarische und vegane Ernährung
- **Ausführliche** Darstellung, erweitertes Stichwortverzeichnis, großer Seitenumfang als Angebot
- **Verbesserte Praktikabilität** (siehe nächste Seite „Zum Einsatz des Buches“)

Nobody is perfect

Auch für uns waren die Lehrpläne völlig neu. Wir haben versucht, den ihnen innewohnenden roten Faden und ihren Charakter zu entschlüsseln und schul- und praxisgerecht ins Buch und die digitalen Materialien zu

Hotelberufe/Restaurantberufe

Die neuen Lehrpläne enthalten für das erste Ausbildungsjahr aller gastgewerblichen Berufe identische Inhalte.

Deshalb sind auch im neuen Buch für das 1. Ausbildungsjahr der fünf Berufe in den Bereichen Hotel und Restaurant, „**Hotel & Restaurant – Grundstufe gastgewerbliche Berufe**“, die Seiten identisch mit den ersten 5 Lernfeldern in „**Fachkraft Küche**“ und „**Der junge Koch/Die junge Köchin**“.

In gemischten Klassen des 1. Ausbildungsjahres können alle drei Bücher nebeneinander verwendet werden.



Digital+

Zum Buch gehört digitales Zusatzmaterial und Web-Support
Bilder und Tabellen zur Übernahme in eigene Arbeiten, Hintergrundinformation, Arbeitsmaterial, Videos – auf der vorderen inneren Umschlagseite finden Sie detaillierte Informationen dazu.

Digitales Buch

Der junge Koch/Die junge Köchin ist auch als digitales Buch für unser virtuelles Bücherregal EUROPATHEK erhältlich

bringen. Sicherlich sind uns dabei Fehler unterlaufen oder Einschätzungen sind vielleicht nicht mehrheitsfähig.

Unser „Kummerkasten“: Wir freuen uns über jede Anregung, jedes Feedback, jede Kritik – helfen Sie dadurch, die Ausbildung im Gastgewerbe auch mit **Der junge Koch/Die junge Köchin** zu einem positiven Grundstein fürs Berufsleben zu machen.

Viel Erfolg beim Einsatz des Buches und der digitalen Materialien!

Herbst 2022

Autorin, Autoren und Verlag

Zum Einsatz des Buches

① Verbesserte Darstellung in Rezepten

Zutaten in **gefetteter** Darstellung:

Diese Zutat ist allergen oder kann allergene Wirkung haben

Zutaten in **roter** Schrift:

Diese Zutat kann durch andere, ggf. vegetarisch/vegane Zutaten ersetzt werden – die Alternativen werden im Zubereitungstext genannt.

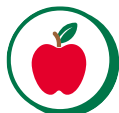
② Unsere neuen Hinweis-Icons zeigen auf wichtige Themen:



Icon Arbeitssicherheit



Icon Digitales



Icon gesunde Ernährung



Icon Ökologie



Icon Vegan



Icon Wirtschaft



Icon Teamarbeit



Icon Hygiene

V1 Glutenfreie* Kraftpakete

Zutaten für 12 Personen

Gramm	Zutaten
150	Getreideflocken*
100	Nüsse, gehackt
160	Apfelficksaft
50	Getreidepops*
80	Saaten
80	Trockenfrüchte ohne Schwefel, fein geschnitten
1	Salz
1	Zimt, Kardamom, Anis
0,25	Vanilleschote

622,25 Müsli-Masse

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	3
Inhaltsverzeichnis	5

LF 1: MEIN BERUF – MEIN BETRIEB

BERUF UND BETRIEB IM GASTGEWERBE

1 Gast und Gastgewerbe	13
2 Ausbildungsberufe des Gastgewerbes	14
2.1 Dreijährige Ausbildungsberufe	14
2.2 Zweijährige Ausbildungsberufe	15
3 Ausbildung in Schule und Betrieb	16
3.1 Anforderungen des Gastgewerbes	16
3.2 Duale Ausbildung	16
3.3 Rechtlicher Rahmen der Ausbildung	16
3.4 Ablauf der Ausbildung	17
4 Sich im Beruf entwickeln ..	18
4.1 Berufliche Herausforderungen	18
4.2 Fortbildung und Weiterbildung	19
4.3 Gastgewerbe international ..	19
4.4 Netzwerke des Gastgewerbes	21
4.5 Wettbewerbe des Gastgewerbes	22
4.6 Auszeichnungen im Gastgewerbe	23
5 Die eigene Rolle im Betrieb	24
5.1 Die Persönlichkeit der Auszubildenden steht im Mittelpunkt	24
5.2 Leitbilder in der betrieblichen Ausbildung	26
5.3 Persönlichkeitsmodelle erleichtern die Einschätzung ..	27
5.4 Sich selbst und andere leiten ..	29
6 Die eigene Rolle im Team ..	31
6.1 Kommunizieren im Team	31
6.2 Feedback im Team	32
6.3 Bevorzugte Kommunikationswege	33
6.4 Kommunikationsstörungen ..	33

7 Teamgeist und Teamarbeit fördern	35
7.1 Welche Zutaten braucht ein gutes Team?	35
7.2 Team-Routine entwickeln	36
7.3 Kulinarische Katastrophen gemeinsam stemmen	37
7.4 Gemeinsame Erlebnisse im Team schaffen Identifikation ..	38
7.5 Mitarbeitende individuell fördern	39
7.6 Mitarbeitende aktiv integrieren: Teamphasen	39
8 Kommunikationsformen erkunden	40
8.1 Non-verbale Kommunikation wahrnehmen	40
8.2 Miteinander sprechen – Fragetechniken	41
8.3 Einwände behandeln	42

GASTRONOMIEBETRIEBE: LEISTUNGSSPEKTRUM

1 Betriebsarten und Angebotsformen	44
1.1 À-la-carte	44
1.2 Bankett	45
1.3 Catering	45
1.4 Eventgastronomie	46
1.5 Gemeinschaftsverpflegung ..	46
1.6 Systemgastronomie	48
2 Berufsbilder des Gastgewerbes	49
3 Mein Arbeitsplatz Küche ..	50
4 Küchentypen	51
4.1 Einteilung der Küchentypen ..	51
4.2 Was ist in der Küche zu beachten?	53
4.3 Arbeitsablauf im À-la-carte-Geschäft	54
4.4 Arbeitsablauf Küche in der Gemeinschaftsverpflegung ..	55
5 Betrieb und Kunden	57
5.1 Absatzwege	57
5.2 Manufakturprodukte	58
6 Qualitäts-Management im Betrieb	59
6.1 Gasterorientiertes Qualitäts-Management	59
6.2 Gesundheits-Management ..	60

6.3 Hygiene-Management	60
6.4 Umwelt-Management	60
6.5 Leitbild	60

PRÄSENTATION IN SCHULE UND BETRIEB

1 Agile Lernsituationen und agile Teams	61
2 Den Prozess planen	62
3 Handlungsprodukte planen und Präsentationsformen auswählen	62
4 Machen	63
5 Tipps für eine gelungene Präsentation	63
5.1 Präsentation und Applaus	64
5.2 Pause und Austausch	64
5.3 Honorieren und Respektieren	64
5.4 Fragen und Sagen	64
5.5 Angebot und Nachfrage	65
5.6 Austauschen von Tipps und Tricks	65
5.7 Kurzbef-Sammlung	65
5.8 Konzept und Zukunft	65
6 Reflexion und Bewertung von Lernsituationen	65
6.1 Kriterien für die Bewertung von Arbeitsprozessen ergeben sich	66
6.2 Kriterien für die Bewertung von Präsentationen ergeben sich	66

LF 2: WAREN IM MAGAZIN

WAREN IM MAGAZIN

1 Lagerbedingungen und Lagerarten	68
1.1 Lagerbedingungen	68
1.2 Schädlinge	71
1.3 Lagerarten	72
1.4 Hygiene im Magazin	74
2 Warenbeschaffung	77
2.1 Bedarfsermittlung – Bestellmenge	77
2.2 Waren bestellen	78
2.3 Lagerkennzahlen	79
2.4 Angebotsvergleich	81

[illegible]

GRUNDTECHNIKEN DER KÜCHE	231				
1 Vorbereitende Arbeiten . . .	231				
1.1 Einführung	231				
1.2 Waschen	232				
1.3 Wässern	232				
1.4 Putzen	233				
1.5 Schälen/Abziehen	233				
2 Bearbeiten von Lebensmitteln	234				
2.1 Schneiden	234				
2.2 Schnittformen	235				
2.3 Weitere Bearbeitungsformen für Gemüse und Obst	238				
2.4 Weitere Vorbereitungs-techniken	239				
CONVENIENCE	240				
1 Bedeutung von Convenience-Produkten	240				
2 Einteilung der Convenience-Produkte	241				
3 Kritische Bewertung von Convenience-Produkten	242				
4 Einsatz von Convenience-Produkten	243				
SPEISEN ZUBEREITEN	244				
1 Speisen würzen und gestalten	244				
1.1 Bewusster Genuss – Wahrnehmen mit allen Sinnen	244				
1.2 Bewusstes Würzen und Gestalten	246				
1.3 Kräuter	248				
1.4 Gewürze	251				
1.5 Süßen von Speisen – Süßungsmittel	257				
1.6 Speisen bewusst eine Bitternote geben	259				
1.7 Bewusstes Säuern von Speisen	259				
1.8 Salzen von Speisen	260				
1.9 Umami – Speisen schmackhafter machen	261				
1.10 Schärfe ins Essen bringen	262				
2 Garen von Lebensmitteln	263				
2.1 Warum wir Lebensmittel garen	263				
2.2 Was beim Garen mit den Inhaltsstoffen passiert	263				
2.3 Heiße Sache – wie mittels Garverfahren Wärme auf und in die Lebensmittel gelangt	265				
2.4 Garen mittels Wasser und Wärme (feuchte Garverfahren)	266				
2.5 Garen mittels trockener Wärme (trockene Garverfahren)	272				
2.6 Kombinierte Garverfahren	279				
2.7 Zubereitungsreihen	281				
3 Anrichten und Empfehlen einfacher Speisen	282				
ZUBEREITEN EINFACHER SPEISEN	285				
1 Gemüse	285				
1.1 Gemüse in der Ernährung	285				
1.2 Erhaltung von Wirkstoffen	286				
1.3 Anbau, Einkauf und Lagerung	286				
1.4 Einteilung der Gemüse	289				
1.5 Vor- und Zubereitung von Gemüse	290				
1.6 Kohlgemüse	296				
1.7 Wurzelgemüse	301				
1.8 Blattgemüse und Stielgemüse	306				
1.9 Sonstige Gemüse	308				
1.10 Fruchtgemüse	309				
1.11 Hülsenfrüchte	315				
1.12 Zwiebelgemüse	319				
1.13 Blütengemüse und Sprossgemüse	322				
1.14 Keimlinge und Sprossen	324				
1.15 Verschiedene Arten der Fertigstellung	325				
1.16 Oliven	327				
2 Salate	328				
2.1 Hygiene im Umgang mit Salaten	328				
2.2 Salatgemüse/Blattgemüse	329				
2.3 Salatsaucen – Dressings	332				
2.4 Salat-Öle	335				
2.5 Anrichten von Salaten	336				
2.6 Salate aus rohen Gemüsen/Rohkost	337				
2.7 Salate aus/mit gegarten Gemüsen	338				
2.8 Salate aus gegarten Gemüsen	340				
2.9 Salate aus rohen Gemüsen	341				
3 Reis	342				
3.1 Einteilung von Reis nach Form und Sorten	342				
3.2 Einteilung von Reis nach Farbe, Ernte und Verarbeitung	344				
3.3 Qualitäten und Preis	345				
3.4 Zubereitungen aus Reis	346				
3.5 Reisprodukte	351				
3.6 Reisprodukte ähnlich wie Reiskörner	352				
4 Teigwaren – Nudeln und Strudel	353				
4.1 Nudeln – Zutaten und deren Effekte auf den Teig	353				
4.2 Die Berechnung von Flüssigkeiten in Teigen	357				
4.3 Färben von Teigen	360				
4.4 Grundlagen der Teigbildung bei Teigwaren	361				
4.5 Nudeln ausrollen und formen	362				
4.6 Nudeln füllen	363				
4.7 Nudeln mit Kräutertechnik	365				
4.8 Nudeln trocknen	365				
4.9 Nudeln kochen	366				
4.10 Nudel-Saucen kochen und anrichten	367				
4.11 Strudel und andere gezogene Teigwaren	368				
5 Kartoffeln	369				
5.1 Einführung und Aufbau	369				
5.2 Kartoffeln im Handel	369				
5.3 Übersicht über Kartoffelzubereitungen	373				
5.4 Zubereitungen aus rohen Kartoffeln	373				
5.5 Zubereitungen aus gekochten Kartoffeln	377				
5.6 Klöße	381				
6 Eier	383				
6.1 Aufbau	383				
6.2 Bedeutung für die Ernährung	384				
6.3 Güte- und Gewichtsklassen	384				
6.4 Kennzeichnungspflicht	385				
6.5 Technologische Eigenschaften von Ei	387				
6.6 Verarbeitung von Hühnerei in der Gastronomie	387				
6.7 Eiprodukte der Industrie	389				
6.8 Eierspeisen zubereiten	390				
7 Vegetarische Speisen	399				
7.1 Motivation zur Ernährung auf der Basis von Pflanzen	399				
7.2 Vegetarische Ersatzprodukte im Handel	401				
7.3 Umdenken und umsteigen: nachhaltig pflanzlich einkaufen	402				
7.4 Lernbausteine für die Praxis zusammenführen	416				

DIE EIGENE ARBEIT PLANEN 423

- 1 Informationen beschaffen und bewerten 423
- 2 Informationen sichern und behalten 424
- 3 Ideen und Tätigkeiten organisieren 425
- 4 Mit Rezepten arbeiten ... 427
- 5 Arbeitsabläufe strukturieren 429
- 6 Materialien und Warenmengen planen und berechnen 431
- 7 Die eigene Leistung reflektieren und verbessern 432

LF 4: RESTAURANT VORBEREITEN UND PFLEGEN

RESTAURANT: RÄUME UND ATMOSPHÄRE 433

- 1 Gast- und Wirtschaftsräume im Restaurant 433
 - 1.1 Gasträume 433
 - 1.2 Wirtschaftsräume 433
- 2 Das Restaurant vorbereiten und Atmosphäre schaffen . 434
 - 2.1 Der Eingangsbereich als Visitenkarte 434
 - 2.2 Wohlbefinden im Gastraum . 435
 - 2.3 Berufskleidung in Service und Küche bewirkt ein Image ... 439
 - 2.4 Zusammenspiel von Farben und Speisen 441
 - 2.5 Dekoration zu verschiedenen Anlässen 443
 - 2.6 Geräusche und Düfte 444
 - 2.7 Außengastronomie – Exterior-Design 444
 - 2.8 Digitales Design 444

EINRICHTUNG UND AUSSTATTUNG .. 445

- 1 Restauranttextilien und Pflege 445
 - 1.1 Natur- und Chemiefasern ... 445
 - 1.2 Arten von Tischwäsche 450
 - 1.3 Wäschepflege 452
- 2 Bestecke, Gläser und Geschirr 457
 - 2.1 Werkstoffe/ Gebrauchsgegenstände 457

- 2.2 Bestecke 458
- 2.3 Gläser 463
- 2.4 Porzellangeschirr 465
- 2.5 Einweggeschirr, -besteck und -Verpackungen 468
- 2.6 Sonstige Tisch- und Tafelbestandteile 474

RESTAURANT-SERVICE VORBEREITEN 476

- 1 Vorbereitungsarbeiten 476
 - 1.1 Reinigungs- und Pflegemittel . 477
 - 1.2 Reinigung von Wänden und Böden 478
 - 1.3 Reinigung von Teppichen und Teppichböden 481
- 2 Herrichten von Servicetischen 482
- 3 Herrichten von Tischen und Tafeln 483
 - 3.1 Umgang mit Tisch- und Tafeltüchern 484
 - 3.2 Einzeltische und Festtafeln .. 484
 - 3.3 Mund- und Dekorationsserviette 486
 - 3.4 Tisch- und Tafeldekoration .. 491
 - 3.5 Gedecke 492

LF 5: SERVICE IM RESTAURANT

RESTAURANT UND GAST 496

- 1 Zehn Merkmale für komfortable Gastronomie . 496
 - 1.1 Komfortables Ankommen möglich machen 497
 - 1.2 Gäste willkommen heißen ... 497
 - 1.3 Im Innenbereich Orientierung bieten 498
 - 1.4 Im Innenbereich Freiräume schaffen 498
 - 1.5 Inklusive Beratung 499
 - 1.6 Angebotskarten spürbar anders gestalten 499
 - 1.7 Den kleinen Hunger bedienen 500
 - 1.8 Wartezeiten unterhaltsam gestalten 500
 - 1.9 Den Genuss hilfreich annoncieren 501
 - 1.10 Raumakustik ausbalancieren . 501
- 2 Aus Liebe zur Gastfreundschaft – Zertifizierung 502
- 3 Persönlichkeiten sind vielfältig 503

- 4 Gästetypen verstehen und Bedürfnisse erkennen 504
 - 4.1 Der Selbstbewusste 504
 - 4.2 Der Neugierige 504
 - 4.3 Der Zurückhaltende 505
 - 4.4 Der Analytiker 506

GASTBEZOGENER SERVICE 507

- 1 Tischreservierungen 508
- 2 Kassensysteme in der Gastronomie 509
 - 2.1 Arten von Kassensystemen .. 509
 - 2.2 Anforderungen an ein Kassensystem 511
 - 2.3 Komponenten eines Kassensystems 511
 - 2.4 Rechtliche Vorgaben für Kassensysteme 512
 - 2.5 Offene Ladenkasse 513
- 3 Beratungsgespräche vielfältig führen 514
 - 3.1 Blickkontakt – Begrüßungen – Beziehung 514
 - 3.2 Beratungen zu Speisen und Getränken 515
 - 3.3 Servieren – Annoncieren ... 516
 - 3.4 Feedback – Reklamation – Lösung 517
 - 3.5 Gästerechnung – Bezahlvorgang – Quittung .. 517
 - 3.6 Verabschiedungen – Erinnerung 518
- 4 Kommunikationsstörungen mit Gästen 519
- 5 Regelmäßig Feedback einholen und Rückläufe messen 521
- 6 Arten des Service 522
 - 6.1 Tellerservice 523
 - 6.2 Plattenservice 526
- 7 Buffet-Service 530
 - 7.1 Planung 530
 - 7.2 Durchführung 533
- 8 Frühstück: Buffet, Brunch, Service 536
 - 8.1 Arten des Frühstücks 536
 - 8.2 Frühstücksservice 539

SERVICE VON GETRÄNKEN 542

- 1 Alkoholfreie Getränke 542
 - 1.1 Klassische und moderne Wässer 542

1.2	Säfte und fruchtsafthaltige Getränke	544
1.3	Erfrischungsgetränke	545
1.4	Getränkeschankanlagen	547
1.5	Alkoholfreie Mischgetränke	548
1.6	Kochen mit alkoholfreien Getränken	550
2	Kaffee	551
2.1	Kaffee-Produktion	551
2.2	Service von Kaffee	554
2.3	Kaffee zubereiten	555
2.4	Kaffeespezialitäten servieren	559
3	Tee	561
3.1	Klassische Herstellung von Tee	561
3.2	Zubereiten von Tee	564
3.3	Teeähnliche Erzeugnisse	564
3.4	Zubereiten von teeähnlichen Spezialitäten	566
3.5	Service von Tee und teeähnlichen Getränken	566
4	Kakao/Schokoladengetränke	569
4.1	Verarbeitung der Kakaobohnen	569
4.2	Heiße Getränke aus der Kakaobohne	570
5	Bier	572
5.1	Bierherstellung	572
5.2	Biergattungen, Bierarten, Biersorten	573
5.3	Ausschenken von Bier	575
5.4	Küchenpraxis Bier	576
6	Wein	577
6.1	Rebsorten	578
6.2	Weinbereitung	580
6.3	Qualität von Weinen	581
6.4	Weine europäischer Länder	586

LF 6: SUPPEN UND SAUCEN

BRÜHEN 588

1	Grundbrühen	588
1.1	Brühen und Zutaten	588
1.2	Arbeitstechniken zur Herstellung von Grundbrühen	590
2	Helle Brühen	592
3	Dunkle Brühen	599
4	Extrakte	603

SUPPEN 604

1	Übersicht der Suppenarten	605
2	Klare Suppen	605
2.1	Kraftbrühen	605
2.2	Garniturbezeichnungen und Einlagen	610
3	Gebundene Suppen	617
3.1	Rahmsuppen – Cremesuppen	618
3.2	Legierte Suppen – Samtsuppen	620
3.3	Püreesuppen	621
3.4	Gebundene braune Suppen	623
3.5	Gemüsesuppen	626
4	Sondergruppen	627
4.1	Regionale Suppen	627
4.2	Nationalsuppen	629
4.3	Getreidesuppen	630
4.4	Kalte Gemüsesuppen	631
4.5	Spezialsuppen/Exotische Suppen	631

SAUCEN 632

1	Bindemöglichkeiten von Saucen	632
2	Grundsaucen im Überblick	634
3	Braune Grundsaucen	635
3.1	Braune Kraftsauce und Wildsauce	635
3.2	Bratensauce/Jus	640
4	Eigenständige warme Saucen	640
5	Weißer Saucen	643
5.1	Weißer Grundsauce	643
5.2	Weißer Schaumsaucen	647
6	Aufgeschlagene Saucen	648
6.1	Holländische Sauce/Béarnaise	649
6.2	Buttersauce	652
7	Kalte Saucen	654
7.1	Mayonnaise	654
7.2	Eigenständige kalte Saucen	656
7.3	Würzsaucen – Würzpasten – Dips	657
8	Merkmale und Anrichten von Saucen	660
9	Buttermischungen	661
9.1	Kalte Buttermischungen	661
9.2	Heiße Butter	663

LF 7: GERICHTE AUS FLEISCHTEILEN

GERICHTE AUS FLEISCH HERSTELLEN 664

1	Grundlagen	664
1.1	Kulturelle Aspekte	664
1.2	Ökologische Aspekte	665
1.3	Ethische Aspekte und Nachhaltigkeit	665
1.4	Bedeutung für Ernährung und Sensorik	666
1.5	Aufbau von Fleisch	667
2	Schlachttiere und Rassen	668
2.1	Kategorien und Handelsklassen	669
2.2	Arten des Fleischbezugs	670
2.3	Angebotsformen von Fleisch	671
2.4	Hygiene und Lagerung	672
3	Schlachtfleisch für einfache Speisen	673
3.1	Schlachtfleisch verarbeiten: Parieren, Zuschneiden, Portionieren	674
3.2	Teilstücke und deren Zubereitungen	676
4	Hackfleisch verarbeiten	688
5	Innereien verarbeiten	691

GERICHTE AUS HAUSGEFLÜGEL 695

1	Grundwissen	695
1.1	Bedeutung für Gastronomie und Ernährung	695
1.2	Geflügel im Handel	696
1.3	Qualitätsbestimmung	696
2	Helles Hausgeflügel	698
2.1	Huhn	698
2.2	Truthahn, Pute	699
3	Vorbereitung (helles Hausgeflügel)	700
3.1	Küchenhygiene	700
3.2	Herrichtungstechniken	701
3.3	Teilstücke Geflügel	702
4	Zubereitung (helles Hausgeflügel)	704
4.1	Kochen von Geflügel	704
4.2	Dünsten von Geflügel	705
4.3	Poëlieren – Dünsten mit leichter Farbgebung	705
4.4	Braten von Geflügel	707
4.5	Schmoren von Geflügel	707
4.6	Grillen von Geflügel	708
4.7	Frittieren von Geflügel	708
4.8	Garen im Heißluftdämpfer	709

5	Dunkles Hausgeflügel	710	1.6	Backwaren	745	SÜSSSPEISEN HERSTELLEN		800	
5.1	Enten	710	1.7	Weitere Getreideerzeugnisse	748	1	Cremespeisen	800	
5.2	Gänse	711	1.8	Verarbeitung von Getreide in der Küche	748	1.1	Gestalten der Konsistenz – Geliermittel, Bindemittel und Emulgatoren	800	
6	Zubereitung (dunkles Hausgeflügel)	712	1.9	Pseudo-Getreide und deren Verwendung	751	1.2	Einfache Cremes mit Schlagsahne	804	
7	Weitere Geflügelarten	714	1.10	Ölsaaten und weitere Körner	752	1.3	Cremes mit Eier- und Gelatinebindung	806	
LF 8: GERICHTE AUS FISCH			2	Pilze	753	1.4	Cremes mit Eierbindung	811	
GERICHTE AUS FISCH HERSTELLEN			2.1	Einteilung	754	1.5	Cremes mit Stärkebindung	813	
715			2.2	Pilzernte und Ankauf	754	2	Pfannkuchen	814	
1	Fisch	715	2.3	Angebot	755	3	Omelett – Auflaufomelett	815	
1.1	Grundwissen	715	2.4	Pilze vorbereiten	759	4	Puddinge	816	
1.2	Einteilung der Fische	717	2.5	Pilze zubereiten	760	5	Aufläufe/Soufflés	818	
1.3	Süßwasserfische	719	2.6	Haltbarmachung von Pilzen	762	6	Flammeris	819	
1.4	Salzwasserfische	721	2.7	Pilze als Convenience-Produkt	762	7	Gelee	820	
1.5	Fische im Handel	725	LF 10: SÜSSSPEISEN HERSTELLEN UND PRÄSENTIEREN			8	Süße Saucen	821	
1.6	Nachhaltigkeit beim Fischfang	727	SÜSSSPEISEN: ZUTATEN UND PRODUKTE			8.1	Fruchtsaucen	821	
1.7	Kulturelle und religiöse Aspekte von Fisch	728	763			8.2	Cremesaucen	823	
1.8	Ökonomie der Fischverarbeitung	728	1	Milch	764	ANRICHTEN UND PRÄSENTIEREN			825
2	Vorbereitung	729	1.1	Milchprodukte	767	1	Planung	825	
2.1	Schlachten von Fisch	729	1.2	Weitere Milcherzeugnisse	769	1.1	Auswahl der Bestandteile	825	
2.2	Rundfische vorbereiten	729	1.3	Milchersatzprodukte auf pflanzlicher Basis	770	1.2	Wahl des Anrichtegeschirrs	827	
2.3	Plattfische vorbereiten	731	2	Käse	771	2	Gestaltung von Tellern und Gläsern	828	
2.4	Armflosser filetieren (Seeteufel)	732	2.1	Frischkäse	772	2.1	Gestaltung von Tellern	828	
3	Zubereitung von Fisch	733	2.2	Weichkäse	773	2.2	Gestaltung von Gläsern	830	
3.1	Garziehen und Blausieden von Fisch	733	2.3	Halbfester Schnittkäse	773	3	Gestalten von vorgefertigtem Speiseeis	832	
3.2	Dämpfen der Fische	734	2.4	Schnittkäse	774	LF 11: SPEISEEIS, BACKWAREN, DESSERTS			
3.3	Dünsten der Fische	734	2.5	Hartkäse	774	SPEISEEIS UND BACKWAREN ALS DESSERTS			835
3.4	Braten der Fische	736	2.6	Sauermilchkäse	775	1	Speiseeis/Eisspeisen	835	
3.5	Fisch frittieren	737	2.7	Fett in Trockenmasse	775	1.1	Speiseeisbezeichnungen	835	
3.6	Backen von Fisch	737	2.8	Lagerung	776	1.2	Hygiene	836	
3.7	Grillen und Heißbräuchern von Fisch	738	2.9	Käse präsentieren	776	1.3	Eisherstellung	836	
LF 9: PFLANZLICHE ROHSTOFFE UND PILZE			3	Spirituosen	777	1.4	Eisgetränke	841	
PFLANZLICHE ROHSTOFFE UND PILZE			3.1	Liköre	777	2	Gebäcke: Grundlagen Teige und Massen	842	
740			3.2	Brände und Geiste	778	2.1	Das Prinzip von Teigen und Massen	843	
1	Körner – Getreide und andere Samen	740	3.3	Aromatisierte Spirituosen	781	2.2	Lockerung von Teigen und Massen	843	
1.1	Der Aufbau des Getreidekorns	740	OBST VERARBEITEN			2.3	Grundtechniken bei Teigen	843	
1.2	Lagerung von Getreide	740	783						
1.3	Getreide in der Übersicht	741	1	Obst	783				
1.4	Bedeutung der Getreide für die Ernährung	742	1.1	Inhaltsstoffe/Bedeutung für die Ernährung	783				
1.5	Vom Korn zum Mehl – Vermahlung des Getreides	743	1.2	Fruchtige Vielfalt – Einteilung und Arten	784				
			1.3	Angebotsformen	795				
			2	Fruchtspeisen	796				
			2.1	Fruchtspeisen von rohen Früchten	796				
			2.2	Fruchtspeisen aus gegarten Früchten	798				