



PFANNEBERG

FACHWISSEN HOTEL • RESTAURANT • KÜCHE

DER JUNGE KOCH DIE JUNGE KÖCHIN

Frank Brandes
Heike Harten
Conrad Krödel
Marco Voll
Thomas Wolfgang

38. Auflage

Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG
Düsselberger 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. Ausbildungsjahrs 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* Kraftpakte

Zutaten für 12 Personen

Gramm Zutaten

150 Getreideflocken*

100 Nüsse, gehackt

160 **Apfeldicksaft**

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	7	Teamgeist und Teamarbeit fördern	35	6.3	Hygiene-Management	60		
Inhaltsverzeichnis	5	7.1	Welche Zutaten braucht ein gutes Team?	35	6.4	Umwelt-Management	60		
LF 1: MEIN BERUF – MEIN BETRIEB									
BERUF UND BETRIEB IM GASTGEWERBE 13									
1	Gast und Gastgewerbe	13	7.2	Team-Routine entwickeln	36	PRÄSENTATION IN SCHULE UND BETRIEB 61			
2	Ausbildungsberufe des Gastgewerbes	14	7.3	Kulinarische Katastrophen gemeinsam stemmen	37	1	Agile Lernsituationen und agile Teams	61	
2.1	Dreijährige Ausbildungsberufe	14	7.4	Gemeinsame Erlebnisse im Team schaffen Identifikation	38	2	Den Prozess planen	62	
2.2	Zweijährige Ausbildungsberufe	15	7.5	Mitarbeitende individuell fördern	39	3	Handlungsprodukte planen und Präsentationsformen auswählen	62	
3	Ausbildung in Schule und Betrieb	16	7.6	Mitarbeitende aktiv integrieren: Teamphasen	39	4	Machen	63	
3.1	Anforderungen des Gastgewerbes	16	8	Kommunikationsformen erkunden	40	5	Tipps für eine gelungene Präsentation	63	
3.2	Duale Ausbildung	16	8.1	Non-verbale Kommunikation wahrnehmen	40	5.1	Präsentation und Applaus	64	
3.3	Rechtlicher Rahmen der Ausbildung	16	8.2	Miteinander sprechen – Fragetechniken	41	5.2	Pause und Austausch	64	
3.4	Ablauf der Ausbildung	17	8.3	Einwände behandeln	42	5.3	Honorieren und Respektieren	64	
4	Sich im Beruf entwickeln ..	18	GASTRONOMIEBETRIEBE: LEISTUNGSSPEKTRUM 43						
4.1	Berufliche Herausforderungen	18	1	Betriebsarten und Angebotsformen	44	5.4	Fragen und Sagen	64	
4.2	Fortbildung und Weiterbildung	19	1.1	À-la-carte	44	5.5	Angebot und Nachfrage	65	
4.3	Gastgewerbe international ..	19	1.2	Bankett	45	5.6	Austauschen von Tipps und Tricks	65	
4.4	Netzwerke des Gastgewerbes	21	1.3	Catering	45	5.7	Kurzbrief-Sammlung	65	
4.5	Wettbewerbe des Gastgewerbes	22	1.4	Eventgastronomie	46	5.8	Konzept und Zukunft	65	
4.6	Auszeichnungen im Gastgewerbe	23	1.5	Gemeinschaftsverpflegung	46	6	Reflexion und Bewertung von Lernsituationen 65		
5	Die eigene Rolle im Betrieb	24	1.6	Systemgastronomie	48	6.1	Kriterien für die Bewertung von Arbeitsprozessen ergeben sich	66	
5.1	Die Persönlichkeit der Auszubildenden steht im Mittelpunkt	24	2	Berufsbilder des Gastgewerbes	49	6.2	Kriterien für die Bewertung von Präsentationen ergeben sich	66	
5.2	Leitbilder in der betrieblichen Ausbildung	26	3	Mein Arbeitsplatz Küche ..	50	LF 2: WAREN IM MAGAZIN			
5.3	Persönlichkeitsmodelle erleichtern die Einschätzung ..	27	4	Küchentypen	51	WAREN IM MAGAZIN 67			
5.4	Sich selbst und andere leiten ..	29	4.1	Einteilung der Küchentypen	51	1	Lagerbedingungen und Lagerarten	68	
6	Die eigene Rolle im Team ..	31	4.2	Was ist in der Küche zu beachten?	53	1.1	Lagerbedingungen	68	
6.1	Kommunizieren im Team ..	31	4.3	Arbeitsablauf im À-la-carte-Geschäft	54	1.2	Schädlinge	71	
6.2	Feedback im Team	32	4.4	Arbeitsablauf Küche in der Gemeinschaftsverpflegung ..	55	1.3	Lagerarten	72	
6.3	Bevorzugte Kommunikationswege	33	5	Betrieb und Kunden	57	1.4	Hygiene im Magazin	74	
6.4	Kommunikationsstörungen ..	33	5.1	Absatzwege	57	2	Warenbeschaffung 77		
			5.2	Manufakturprodukte	58	2.1	Bedarfsermittlung – Bestellmenge	77	
			6	Qualitäts-Management im Betrieb	59	2.2	Waren bestellen	78	
			6.1	Gastorientiertes Qualitäts-Management	59	2.3	Lagerkennzahlen	79	
			6.2	Gesundheits-Management ..	60	2.4	Angebotsvergleich	81	

INHALTSVERZEICHNIS

2.5	Rechtliche Grundsätze für Warenbestellungen	82	6	Begleitstoffe/Bioaktive Substanzen	130	3	Lebensmittelinfektionen – Lebensmittelvergiftungen	168
3	Warenannahme	85	6.1	Ballaststoffe	130	3.1	Salmonellen	169
3.1	Warenannahme in der Praxis	85	6.2	Sekundäre Pflanzenstoffe ...	131	3.2	Campylobacter	170
3.2	Kaufverträge	86	7	Verdauung und Stoffwechsel im Organismus ...	132	3.3	Colibakterien	171
3.3	Störung des Kaufvertrages ..	87	8	Wasser	136	3.4	Listerien	171
3.4	Käuferrechte bei mangelhafter Ware	89	8.1	Wasserbilanz	136	3.5	Eitererreger (Staphylokokken)	172
3.5	Lieferverzug	89	8.2	Wasser als Arbeitsmittel	137	3.6	Fäulniserreger	172
3.6	Mängel bei der Warenannahme	93	9	Energieaufnahme	138	3.7	Sporenbildende Bakterien	173
3.7	Lagermethoden	94	9.1	Energiebedarf	138	4	Lebensmittel-Hygiene	174
4	Warenausgabe	95	9.2	Körpergewicht	140	4.1	Grundlagen des Verbraucherschutzes	174
5	Magazinkontrollen und Bewertungen	97	9.3	Verteilung der täglichen Nahrungsaufnahme	141	4.2	Lebensmittel-Hygiene in der Praxis	176
	LF 3: IN DER KÜCHE ARBEITEN		10	Kostformen	141	4.3	Lebensmittel-Überwachung	183
	ERNÄHRUNG FÜR EINE GESUNDE LEBENSWEISE	99	10.1	Krankheiten und Ernährungstherapien	142	4.4	Aktuelles aus dem Lebensmittelrecht	184
			10.2	Lebensmittelunverträglichkeiten/Allergien	145	5	Lebensmittel erhalten und aufwerten	185
1	Einführung	99	1	Arbeitssicherheit	148	5.1	Lebensmittel verändern sich ..	185
1.1	Basis vollwertiger Ernährung	99	1.1	Sicherheitskennzeichnung ..	149	5.2	Wärme/Kälte	186
1.2	Lebensmittel-Inhaltsstoffe und ihre Wirkung	102	1.2	Arbeitskleidung	149	5.3	Feuchtigkeit/a _w -Wert	187
2	Kohlenhydrate	103	2	Erste Hilfe	150	5.4	Milieu/ph-Wert	188
2.1	Ernährungsproblematik	103	2.1	Grundlagen der Ersten Hilfe ..	150	5.5	Sauerstoff	190
2.2	Entstehung der Kohlenhydrate	104	2.2	Schnittwunden und Stichwunden	151	5.6	Mikroben aussperren und zerstören	190
2.3	Einteilung der Kohlenhydrate	104	2.3	Verbrennungen	152		VERBRAUCHER UND UMWELT SCHÜTZEN	192
2.4	Süßungsmittel	109	2.4	Sturzverletzungen	154	1	Verbraucherschutz	192
3	Lipide (Fette)	110	2.5	Geräte und Maschinen	155	1.1	Qualität von Lebensmitteln ..	193
3.1	Gesundheitswert von Fetten ..	111	2.6	Strom-Unfälle	156	1.2	Kennzeichnung von Lebensmitteln	193
3.2	Fette in der Küchenpraxis ..	112	2.7	Verätzungen und Vergiftungen	157	2	Nachhaltig handeln im Gastgewerbe	202
3.3	Aufbau und Arten	117	3	Erkrankungen	157	3	Umweltschutz	203
3.4	Verdauung von Fetten	118	3.1	Hauterkrankungen	157		KOCHGESCHIRR	208
4	Eiweiß/Proteine	119	3.2	Rückenerkrankungen	158	1	Arbeitsmittel	208
4.1	Funktionen der Eiweiße/ Proteine	119	3.3	Stress und seelische Beanspruchung	159	1.1	Grundausrüstung	208
4.2	Ernährungshinweise	119		DIE GESUNDHEIT SCHÜTZEN	161	1.2	Erweiterungen	209
4.3	Aufbau von Eiweißen/ Proteinen	120	1	Verderb von Lebensmitteln	161	1.3	Pflege von Messern	212
4.4	Eiweißstoffe und deren küchentechnische Eigenschaften	121	2	Mikroben	161	2	Kochgeschirr und Zubehör	214
4.5	Weiteres Wissen zu Eiweißen/ Proteinen	124	2.1	Vorkommen und Übertragung	162	3	Maschinen und Geräte	217
5	Vitamine und Mineralstoffe	126	2.2	Arten von Mikroben und deren Vermehrung	163	3.1	Küchentechnik	218
5.1	Ernährungsproblematik	126	2.3	Lebensbedingungen der Mikroben	164	3.2	Grillmethoden	226
5.2	Vitamine	127	2.4	Auswirkungen der Mikroben und Enzyme	167		GASTRONOMISCHES SPEISEN-ANGEBOT	229
5.3	Mineralstoffe	129						

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

DIE EIGENE ARBEIT PLANEN	423	2.2 Bestecke	458	4	Gästetypen verstehen und Bedürfnisse erkennen	504
1 Informationen beschaffen und bewerten	423	2.3 Gläser	463	4.1	Der Selbstbewusste	504
2 Informationen sichern und behalten	424	2.4 Porzellangeschirr	465	4.2	Der Neugierige	504
3 Ideen und Tätigkeiten organisieren	425	2.5 Einweggeschirr, -besteck und -Verpackungen	468	4.3	Der Zurückhaltende	505
4 Mit Rezepten arbeiten ...	427	2.6 Sonstige Tisch- und Tafelbestandteile	474	4.4	Der Analytiker	506
5 Arbeitsabläufe strukturieren	429	RESTAURANT-SERVICE VORBEREITEN	476	GASTBEZOGENER SERVICE	507	
6 Materialien und Warenmengen planen und berechnen	431	1 Vorbereitungsarbeiten	476	1 Tischreservierungen	508	
7 Die eigene Leistung reflektieren und verbessern	432	1.1 Reinigungs- und Pflegemittel ..	477	2 Kassensysteme in der Gastronomie	509	
LF 4: RESTAURANT VORBEREITEN UND PFLEGEN		1.2 Reinigung von Wänden und Böden	478	2.1 Arten von Kassensystemen ..	509	
RESTAURANT: RÄUME UND ATMOSPHÄRE	433	1.3 Reinigung von Teppichen und Teppichböden	481	2.2 Anforderungen an ein Kassensystem	511	
1 Gast- und Wirtschaftsräume im Restaurant	433	2 Herrichten von Servicetischen	482	2.3 Komponenten eines Kassensystems	511	
1.1 Gasträume	433	3 Herrichten von Tischen und Tafeln	483	2.4 Rechtliche Vorgaben für Kassensysteme	512	
1.2 Wirtschaftsräume	433	3.1 Umgang mit Tisch- und Tafeltüchern	484	2.5 Offene Ladenkasse	513	
2 Das Restaurant vorbereiten und Atmosphäre schaffen ..	434	3.2 Einzeltische und Festtafeln ..	484	3 Beratungsgespräche vielfältig führen	514	
2.1 Der Eingangsbereich als Visitenkarte	434	3.3 Mund- und Dekorationsserviette	486	3.1 Blickkontakt – Begrüßungen – Beziehung	514	
2.2 Wohlbefinden im Gastraum ..	435	3.4 Tisch- und Tafeldekoration ..	491	3.2 Beratungen zu Speisen und Getränken	515	
2.3 Berufskleidung in Service und Küche bewirkt ein Image ...	439	3.5 Gedecke	492	3.3 Servieren – Annocieren ..	516	
2.4 Zusammenspiel von Farben und Speisen	441	LF 5: SERVICE IM RESTAURANT		3.4 Feedback – Reklamation – Lösung	517	
2.5 Dekoration zu verschiedenen Anlässen	443	RESTAURANT UND GAST	496	3.5 Gästerechnung – Bezahlvorgang – Quittung ..	517	
2.6 Geräusche und Düfte	444	1 Zehn Merkmale für komfortable Gastronomie ..	496	3.6 Verabschiedungen – Erinnerung	518	
2.7 Außengastronomie – Exterior-Design	444	1.1 Komfortables Ankommen möglich machen	497	4 Kommunikationsstörungen mit Gästen	519	
2.8 Digitales Design	444	1.2 Gäste willkommen heißen ..	497	5 Regelmäßig Feedback einholen und Rückläufe messen	521	
EINRICHTUNG UND AUSSTATTUNG ..	445	1.3 Im Innenbereich Orientierung bieten	498	6 Arten des Service	522	
1 Restauranttextilien und Pflege	445	1.4 Im Innenbereich Freiräume schaffen	498	6.1 Tellerservice	523	
1.1 Natur- und Chemiefasern ...	445	1.5 Inklusive Beratung	499	6.2 Plattenservice	526	
1.2 Arten von Tischwäsche	450	1.6 Angebotskarten spürbar anders gestalten	499	7 Buffet-Service	530	
1.3 Wäschepflege	452	1.7 Den kleinen Hunger bedienen	500	7.1 Planung	530	
2 Bestecke, Gläser und Geschirr	457	1.8 Wartezeiten unterhaltsam gestalten	500	7.2 Durchführung	533	
2.1 Werkstoffe/ Gebrauchsgegenstände	457	1.9 Den Genuss hilfreich annoncieren	501	8 Frühstück: Buffet, Brunch, Service	536	
		1.10 Raumakustik ausbalancieren ..	501	8.1 Arten des Frühstücks	536	
		2 Aus Liebe zur Gastfreundschaft – Zertifizierung ..	502	8.2 Frühstücksservice	539	
		3 Persönlichkeiten sind vielfältig	503	SERVICE VON GETRÄNKEN	542	
				1 Alkoholfreie Getränke ...	542	
				1.1 Klassische und moderne Wässer	542	

1.2	Säfte und fruchtsafthaltige Getränke	544	SUPPEN	604	LF 7: GERICHTE AUS FLEISCHTEILEN	
1.3	Erfrischungsgetränke	545	1 Übersicht der Suppenarten	605	GERICHTE AUS FLEISCH	
1.4	Getränkeschankanlagen	547	2 Klare Suppen	605	HERSTELLEN	664
1.5	Alkoholfreie Mischgetränke ..	548	2.1 Kraftbrühen	605	1 Grundlagen	664
1.6	Kochen mit alkoholfreien Getränken	550	2.2 Garniturbezeichnungen und Einlagen	610	1.1 Kulturelle Aspekte	664
2	Kaffee	551	3 Gebundene Suppen	617	1.2 Ökologische Aspekte	665
2.1	Kaffee-Produktion	551	3.1 Rahmsuppen – Cremesuppen	618	1.3 Ethische Aspekte und Nachhaltigkeit	665
2.2	Service von Kaffee	554	3.2 Legierte Suppen – Samtsuppen	620	1.4 Bedeutung für Ernährung und Sensorik	666
2.3	Kaffee zubereiten	555	3.3 Püreesuppen	621	1.5 Aufbau von Fleisch	667
2.4	Kaffeespezialitäten servieren ..	559	3.4 Gebundene braune Suppen ..	623	2 Schlachttiere und Rassen ..	668
3	Tee	561	3.5 Gemüsesuppen	626	2.1 Kategorien und Handelsklassen	669
3.1	Klassische Herstellung von Tee	561	4 Sondergruppen	627	2.2 Arten des Fleischbezugs	670
3.2	Zubereiten von Tee	564	4.1 Regionale Suppen	627	2.3 Angebotsformen von Fleisch ..	671
3.3	Teeähnliche Erzeugnisse	564	4.2 Nationalsuppen	629	2.4 Hygiene und Lagerung	672
3.4	Zubereiten von teeähnlichen Spezialitäten	566	4.3 Getreidesuppen	630	3 Schlachtfleisch für einfache Speisen	673
3.5	Service von Tee und teeähnlichen Getränken	566	4.4 Kalte Gemüsesuppen	631	3.1 Schlachtfleisch verarbeiten: Parieren, Zuschneiden, Portionieren	674
4	Kakao/Schokoladengetränke	569	4.5 Spezialsuppen/Exotische Suppen	631	3.2 Teilstücke und deren Zubereitungen	676
4.1	Verarbeitung der Kakaobohnen	569	SAUCEN	632	4 Hackfleisch verarbeiten ...	688
4.2	Heiße Getränke aus der Kakaobohne	570	1 Bindemöglichkeiten von Saucen	632	5 Innereien verarbeiten	691
5	Bier	572	2 Grundsaucen im Überblick ..	634	GERICHTE AUS HAUSGEFLÜGEL	695
5.1	Bierherstellung	572	3 Braune Grundsaucen	635	1 Grundwissen	695
5.2	Biergattungen, Bierarten, Biersorten	573	3.1 Braune Kraftsauce und Wildsauce	635	1.1 Bedeutung für Gastronomie und Ernährung	695
5.3	Ausschenken von Bier	575	3.2 Bratensauce/Jus	640	1.2 Geflügel im Handel	696
5.4	Küchenpraxis Bier	576	4 Eigenständige warme Saucen	640	1.3 Qualitätsbestimmung	696
6	Wein	577	5 Weiße Saucen	643	2 Helles Hausgeflügel	698
6.1	Rebsorten	578	5.1 Weiße Grundsaucen	643	2.1 Huhn	698
6.2	Weinbereitung	580	5.2 Weiße Schaumsaucen	647	2.2 Truthahn, Pute	699
6.3	Qualität von Weinen	581	6 Aufgeschlagene Saucen ...	648	3 Vorbereitung (helles Hausgeflügel)	700
6.4	Weine europäischer Länder ..	586	6.1 Holländische Sauce/Béarner Sauce	649	3.1 Küchenhygiene	700
			6.2 Buttersauce	652	3.2 Herrichtungstechniken	701
			7 Kalte Saucen	654	3.3 Teilstücke Geflügel	702
1	Grundbrühen	588	7.1 Mayonnaise	654	4 Zubereitung (helles Hausgeflügel)	704
1.1	Brühen und Zutaten	588	7.2 Eigenständige kalte Saucen ..	656	4.1 Kochen von Geflügel	704
1.2	Arbeitstechniken zur Herstellung von Grundbrühen	590	7.3 Würzsauen – Würzpasten – Dips	657	4.2 Dünsten von Geflügel	705
2	Helle Brühen	592	8 Merkmale und Anrichten von Saucen	660	4.3 Polieren – Dünsten mit leichter Farbgebung	705
3	Dunkle Brühen	599	9 Buttermischungen	661	4.4 Braten von Geflügel	707
4	Extrakte	603	9.1 Kalte Buttermischungen	661	4.5 Schmoren von Geflügel	707
			9.2 Heiße Butter	663	4.6 Grillen von Geflügel	708
					4.7 Frittieren von Geflügel	708
					4.8 Garen im Heißluftdämpfer ..	709

INHALTSVERZEICHNIS

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