

KÜCHE		KÜCHE	
1	Von den Zutaten zur Speise	1	
2	Lebensmittelbestandteile	2	
2.1	Kohlenhydrate	4	
2.1.1	Vorkommen, Aufbau	4	
2.1.2	Eigenschaften, Nährwert	7	
2.2	Fette (Lipide)	10	
2.2.1	Vorkommen, Aufbau	10	
2.2.2	Eigenschaften, Nährwert	12	
2.3	Eiweißstoffe (Proteine)	16	
2.3.1	Vorkommen, Aufbau	16	
2.3.2	Eigenschaften, Nährwert	18	
2.4	Wasser	22	
2.4.1	Vorkommen, Aufbau	22	
2.4.2	Eigenschaften, Nährwert	23	
2.5	Mineralstoffe	25	
2.5.1	Vorkommen, Aufbau	25	
2.5.2	Eigenschaften, Nährwert	26	
2.6	Vitamine	28	
2.6.1	Vorkommen, Aufbau	28	
2.6.2	Eigenschaften, Nährwert	29	
2.7	Enzyme	33	
2.7.1	Vorkommen, Aufbau	33	
2.7.2	Eigenschaften	34	
2.8	Genussstoffe	36	
2.8.1	Vorkommen, Aufbau	36	
2.8.2	Eigenschaften, Genusswert	36	
2.9	Geruchs- und Geschmacksstoffe	39	
2.9.1	Vorkommen, Arten	39	
2.9.2	Eigenschaften, Nährwert	41	
2.10	Bioaktive Substanzen	42	
2.11	Zusatzstoffe	44	
2.12	Schadstoffe	47	
3	Stoffwechsel, Kostformen	48	
3.1	Stoffwechsel	48	
3.2	Energiebedarf	52	
3.3	Kostformen	55	
3.3.1	Vollwertige Mischkost	55	
3.3.2	Besondere Kostformen	60	
3.3.3	Kost für Kranke und Genesende	61	
4	Lebensmittelhygiene und Rechtsvorschriften	64	
4.1	Mikrobiologische Grundlagen	65	
4.1.1	Vorkommen, Arten von Mikroorganismen	65	
4.1.2	Lebensbedingungen der Mikroorganismen	67	
4.2	Schädlinge	69	
4.3	Lebensmittelschädigungen, Lebensmittelverderb	70	
4.4	Hygienemaßnahmen	72	
4.4.1	Persönliche Hygiene	72	
4.4.2	Betriebs- und Arbeitsmittelhygiene	73	
4.4.3	Hygiene der Zutaten und Speisen	74	
4.4.4	Reinigung und Desinfektion	74	
4.5	Hygienekontrollen nach HACCP	76	
4.6	Rechtsvorschriften	78	
4.6.1	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)	79	
4.6.2	Infektionsschutzgesetz (IFSG)	81	
4.6.3	Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV)	82	
4.7	Lebensmittelüberwachung	84	
5	Arbeitssicherheit, Umweltschutz	86	
5.1	Arbeitssicherheit	86	
5.1.1	Berufsgenossenschaften	86	
5.1.2	Unfallschutz	86	
5.1.3	Erste Hilfe	88	
5.2	Umweltschutz durch Nachhaltigkeit	89	
5.2.1	Umweltbelastungen	89	
5.2.2	Prinzip der Nachhaltigkeit	90	
5.2.3	Nachhaltigkeit bei der Speisenherstellung	91	
6	Technologischer Prozess der Speisenherstellung	94	
6.1	Arbeitsgestaltung	94	
6.2	Arbeitsablauf in der Küche	98	
6.2.1	Produktionsküche	98	
6.2.2	Fertigungs-Endküche	99	
6.3	Arbeitsmittel	100	
6.4	Arbeitsverfahren	100	
6.4.1	Vorbereitungs- und Bearbeitungsverfahren	101	
6.4.2	Zubereitungsverfahren	111	
6.4.3	Konservierungsverfahren	122	
6.4.4	Entkoppeltes Zubereiten und Niedertemperaturgaren	126	
6.4.5	Teller-Bankettsystem	128	
6.4.6	Verfahren zum Temperieren, Vollenden und Anrichten	129	
6.4.7	Zukunftsorientierte Trends in der Speisenherstellung	130	
6.4.8	Herstellung von Espuma	131	
7	Wichtige Zutaten und daraus hergestellte einfache Speisen	132	
7.1	Einteilung	132	
7.2	Vorgefertigte Lebensmittel	132	
7.3	Lebensmittelqualität, -beurteilung	134	
7.4	Neuartige Lebensmittel	135	
7.5	Kartoffeln und Kartoffelspeisen	136	
7.5.1	Nährwert	136	
7.5.2	Qualität, Lagerung	136	
7.5.3	Herstellung ausgewählter Kartoffelspeisen	137	
7.6	Gemüse und Gemüsespeisen	140	
7.6.1	Einteilung, Nährwert, Lagerung	140	
7.6.2	Sorten, Qualität	141	
7.6.3	Herstellung ausgewählter Gemüsespeisen	150	

KÜCHE		SERVICE	
7.7	Obst und Fruchtspeisen	154	
7.7.1	Einteilung, Nährwert, Lagerung	154	
7.7.2	Sorten, Qualität	156	
7.7.3	Herstellung ausgewählter Fruchtspeisen	166	
7.8	Getreide, Getreideerzeugnisse	168	
7.8.1	Getreidearten, Aufbau des Getreidekorns	168	
7.8.2	Getreidevermahlung, Mahlerzeugnisse	169	
7.8.3	Weitere Getreideerzeugnisse, Lagerung	171	
7.9	Keimlinge (Sprossen)	172	
7.10	Zubereitung von Müsli	173	
7.11	Brot, Kleingebäck, belegte Brote	174	
7.11.1	Gebäckherstellung	174	
7.11.2	Sorten, Qualität, Nährwert, Lagerung	174	
7.11.3	Herstellung von ausgewählten belegten Broten	176	
7.12	Teigwaren und Teigwarenspeisen	179	
7.13	Reis und Reisspeisen	181	
7.14	Hülsenfrüchte und Hülsenfruchtspeisen	182	
7.15	Eier und Eierspeisen	184	
7.15.1	Nährwert	184	
7.15.2	Sorten, Qualität, Lagerung	184	
7.15.3	Herstellung ausgewählter Eierspeisen	186	
7.16	Milch und Speisen aus Milcherzeugnissen	191	
7.16.1	Milch	191	
7.16.2	Käse	193	
7.16.3	Butter	195	
7.16.4	Herstellung ausgewählter Speisen aus Milcherzeugnissen	197	
7.17	Fleisch, Fleischerzeugnisse, Fleischspeisen	201	
7.17.1	Nährwert	201	
7.17.2	Schlachttierarten, Qualität, Lagerung	202	
7.17.3	Fleischerzeugnisse, Wurstwaren	205	
7.17.4	Hackfleischmassen	207	
7.17.5	Herstellung ausgewählter Fleischspeisen	208	
7.18	Fisch und Fischspeisen	211	
7.18.1	Nährwert	211	
7.18.2	Süßwasserfisch	212	
7.18.3	Seefisch	213	
7.18.4	Fischerzeugnisse	216	
7.18.5	Herstellung ausgewählter Fischspeisen	217	
7.19	Würzmittel	219	
7.19.1	Gewürze	219	
7.19.2	Würzstoffe	220	
7.19.3	Gewürzzubereitungen	221	
8	Beurteilung der Speisen und ihrer Herstellung	223	
8.1	Technologischer Prozess	223	
8.2	Verzehr fertige Speise	223	
8.3	Kontrollverfahren zur Gewährleistung der Speisenqualität	225	
	Projektorientierte Aufgabe	226	
9	Grundlagen im Service	227	
9.1	Anforderungen an Servicemitarbeiter	228	
9.1.1	Kleidung	228	
9.1.2	Ausrüstung	229	
9.1.3	Hygiene	229	
9.1.4	Umgangsformen	229	
9.2	Ausstattung der Gasträume	230	
9.2.1	Räume, Dekoration	230	
9.2.2	Möbiliar, Geräte	230	
9.2.3	Reinigung, Pflege	232	
9.3	Textilien im Gastgewerbe	234	
9.3.1	Materialien	234	
9.3.2	Einsatz der Tischwäsche	236	
9.3.3	Textil- und Wäschepflege	237	
9.4	Gläser	239	
9.4.1	Materialien	239	
9.4.2	Pflege der Gläser	239	
9.4.3	Einsatz der Gläser	240	
9.5	Porzellangeschirr	241	
9.5.1	Materialien	241	
9.5.2	Reinigung, Pflege	242	
9.5.3	Einsatz des Geschirrs	242	
9.6	Bestecke, Tafelgeräte	244	
9.6.1	Materialien	244	
9.6.2	Einsatz der Bestecke	245	
9.6.3	Reinigung, Pflege	247	
10	Arbeiten im Servicebereich	248	
10.1	Büfett	248	
10.2	Office	250	
10.2.1	Blumendekorationen	251	
10.2.2	Mund- und Dekorationsservietten	252	
10.2.3	Handservietten	254	
10.3	Restaurant	255	
10.3.1	Vorbereitungen im Restaurant und für Tagungen	255	
10.3.2	Tafelformen	256	
10.3.3	Auflegen und Abdecken der Tischtücher	257	
10.3.4	Eindecken	258	
10.3.5	Gedecke	260	
10.3.6	Abdecken	263	
10.3.7	Tragetechniken	263	
10.4	Organisationsformen des Service	266	
10.4.1	Servicearten, Servicemethoden	266	
10.4.2	Einfacher Speisenservice	268	
10.4.3	Einfacher Getränkeservice	270	
	Projektorientierte Aufgabe	271	
11	Getränke	272	
11.1	Trinkwasser	272	
11.2	Mineralische Wässer	272	

SERVICE		MAGAZIN	
11.3	Frucht- und Gemüsesäfte	274	
11.4	Alkoholfreie Erfrischungsgetränke	275	
11.5	Kaffee	276	
11.6	Tee	281	
11.7	Teeähnliche Getränke	285	
11.8	Kakao	286	
11.9	Mischgetränke	288	
12	Frühstücksservice	291	
12.1	Frühstücksarten	291	
12.2	Internationales Frühstück	294	
12.3	Frühstücksbüfett	294	
12.4	Brunchbüfett	295	
12.5	Frühstücksservice der Eierspeisen	297	
13	Angebotskarten	298	
13.1	Speisekarten	299	
13.2	Getränkekarten	303	
13.3	Dekoratives Gestalten	304	
14	Umgang mit den Gästen	311	
14.1	Gastgeber	311	
14.2	Gästetypen	315	
14.3	Gästegruppen	316	
14.4	Verkaufsgrundlagen	318	
14.4.1	Verkaufsablauf	318	
14.4.2	Reklamationen	321	
15	Gästerechnungen, Zahlungsmöglichkeiten	325	
15.1	Gästerechnungen	325	
15.2	Zahlungsverkehr	325	
15.3	Währungsrechnen	328	
16	Beratung fremdsprachiger Gäste	329	
16.1	Angebotskarten	329	
16.2	Im Restaurant	331	
16.3	An der Rezeption	332	
16.4	Gästekbetreuung	333	
16.5	Tage, Zahlen, Termine	334	
17	Grundlagen des Gaststättenrechts	335	
17.1	Gaststättengesetz	335	
17.2	Jugendschutz, Spiele	337	
17.3	Speisen- und Getränkeangebote	338	
17.4	Automaten	338	
17.5	Wettbewerb	339	
17.6	Bewirtung, Zechprellerei, Fundsachen	339	
18	Beurteilung der Servicetätigkeit	340	
	Projektorientierte Aufgabe	341	
	Projektorientierte Aufgabe	342	
19	Arbeiten im Magazin	343	
20	Warenwirtschaft	345	
20.1	Einkauf	345	
20.1.1	Bestellung	346	
20.1.2	Warenannahme	346	
20.2	Warenlagerung	347	
20.2.1	Warenpflege	348	
20.2.2	Normallagern	349	
20.2.3	Kühllagern	350	
20.2.4	Lagern von tiefgefrorenen Lebensmitteln	351	
20.2.5	Logistik	352	
20.3	Warenausgabe	353	
20.4	Bestandskontrollen, Lagerkosten	354	
20.4.1	Lagerbestände	354	
20.4.2	Inventur	355	
20.4.3	Lagerkennzahlen	357	
21	Information und Kommunikation	358	
21.1	Informationsaustausch im Magazin	358	
21.2	Informations- und Kommunikationsmittel	358	
22	Schriftstücke	360	
22.1	Briefe	361	
22.2	Postbearbeitung	364	
22.3	Verwaltung von Schriftstücken	365	
23	Datenverarbeitung im Gastgewerbe	366	
23.1	EDV im Magazin	366	
23.2	Datenschutz, Datensicherung	367	
24	Kaufverträge	368	
25	Beurteilung der Arbeiten im Magazin	373	
	Projektorientierte Aufgabe	374	
	Nährwerttabelle	375	
	Sachwortverzeichnis	378	
	Literaturverzeichnis	389	