

Vorwort . . . . .	5
<b>1 Aspekte des Lebensmittelangebots . . . . .</b>	<b>9</b>
1.1 Lebensmittelqualität. . . . .	9
1.2 Convenience-Produkte . . . . .	17
1.3 Sensorische Prüfungen . . . . .	23
1.4 Food Waste . . . . .	30
<b>2 Küchengestaltung . . . . .</b>	<b>40</b>
2.1 Küchenplanung . . . . .	41
2.2 Bauseitige Ausstattung . . . . .	49
2.3 Grundausstattung mit Arbeitsmitteln . . . . .	59
<b>3 Gar- und Wärmegeräte, Küchenmaschinen . . . . .</b>	<b>72</b>
3.1 Kochfelder. . . . .	72
3.2 Backöfen. . . . .	82
3.3 Dampfgarer und Dampfdruckgärer . . . . .	87
3.4 Grillgeräte und Fritteusen . . . . .	91
3.5 Mikrowellengeräte. . . . .	95
3.6 Kaffeemaschinen . . . . .	102
3.7 Elektrische Küchenmaschinen . . . . .	107
3.8 Sonstige Kleingeräte. . . . .	112
<b>4 Hygiene . . . . .</b>	<b>117</b>
4.1 Hygienebereiche. . . . .	117
4.2 Lebensmittelbedingte Erkrankungen . . . . .	119
4.3 Hygieneaspekte bei der Zubereitung . . . . .	127
4.4 Temperaturabhängigkeit der Aktivität von Mikroorganismen . . . . .	132
4.5 Schädlinge und ihre Bekämpfung . . . . .	135
<b>5 Speisenplanung . . . . .</b>	<b>143</b>
5.1 Handeln im Privathaushalt. . . . .	144
5.2 Nachhaltigkeitsaspekte . . . . .	146
5.3 Rezeptauswahl . . . . .	148
5.4 Arbeitsorganisation und Zeitplanung . . . . .	155
5.5 Mengenkalkulation . . . . .	161
5.6 Referenzwerte, Nährwertberechnungsprogramme . . . . .	174
<b>6 Lebensmittelvorbereitung und Kalte Küche . . . . .</b>	<b>178</b>
6.1 Vorbereitungsverfahren . . . . .	178
6.2 Verfahren der Kalten Küche . . . . .	184
6.3 Eignung von Speisefetten und -ölen . . . . .	185

<b>7</b>	<b>Garen und Erwärmen von Lebensmitteln</b>	190
7.1	Garen in feuchter Wärme	191
7.2	Garen in trockener Wärme	198
7.3	Kombinierte Garverfahren	202
7.4	Sonstige thermische Behandlungsverfahren	206
7.5	Warmhalten und Aufbereiten	210
7.6	Lebensmittelveränderungen beim Garen	215
7.7	Garzustand, Garzeiten und Gewichtsveränderungen	222
7.8	Erhalt von Inhaltsstoffen	245
<b>8</b>	<b>Haltbarmachen und Lagern von Lebensmitteln</b>	257
8.1	Lebensmittelverderb	257
8.2	Haltbarmachungsverfahren	260
8.3	Lagern von Lebensmitteln im privaten Haushalt	269
8.4	Lagerempfehlungen und Aufbewahrungsdauer	280
8.5	Einfluss der Lagerung auf die Lebensmittelqualität	292
8.6	Kühl- und Gefriergeräte	297
8.7	Speziallagergeräte	305
8.8	Ökologische Aspekte	307
<b>9</b>	<b>Reinigen</b>	316
9.1	Manuelles Geschirrspülen	316
9.2	Maschinelles Geschirrspülen	321
9.3	Verfahrensvergleich und Empfehlungen	335
9.4	Oberflächenreinigung in der Küche	338
<b>10</b>	<b>Spezielle physikalische und chemische Größen</b>	345
10.1	Energie, Leistung	345
10.2	Wärmemenge, Wärmetransport	351
10.3	Phasenübergänge, Luftfeuchtigkeit	357
10.4	Druck, Viskosität	362
10.5	Stoffmenge, Konzentration, Wasserhärte	365
10.6	Stoffkennwerte	368
<b>A</b>	<b>Fremdsprachliche küchentechnische Begriffe</b>	388
A1	Englisch – Deutsch	388
A2	Französisch – Deutsch	391
A3	Deutsch – Englisch – Französisch	394
	<b>Stichwortverzeichnis</b>	402
	<b>aid-Medien</b>	408