

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	3	2 Unfallverhütung	53
A Einführung	13	2.1 Schnitt-Verletzungen, Stich- Verletzungen	53
1 Geschichte des Gastgewerbes	13	2.2 Rutsch-Unfälle, Sturz-Unfälle	54
1.1 Beherbergungs-Betriebe	13	2.3 Verbrennungen und Verbrühungen	54
1.2 Bewirtungs-Betriebe	14	2.4 Verätzungen durch Reinigungs- Mittel und Desinfektions-Mittel .	55
2 Ausbildung	16	2.5 Quetschungen und Prellungen..	56
3 Informationen beschaffen	18	2.6 Unfälle mit elektrischem Strom..	56
3.1 Fachbuch.....	18	3 Sicherheits-Zeichen	58
3.2 Digitale Medien.....	18	4 Brandschutz	60
3.3 Prospekte.....	19	5 Erste Hilfe	62
3.4 Fachzeitschriften und Fachzeitungen.....	19	5.1 Schnitt-Wunden und Stich- Wunden	62
4 Küchenorganisation	20	5.2 Verbrennungen und Verbrühungen	63
4.1 Postenküche.....	20	5.3 Verätzungen und Vergiftungen durch Reinigungs-Mittel und Desinfektions-Mittel.....	64
4.2 À-la-Carte-Geschäft.....	22	5.4 Ohnmacht und Bewusstlosigkeit	65
4.3 Gemeinschafts-Verpflegung.....	24	5.5 Fremdkörper im Auge.....	65
4.4 Bankett.....	26	5.6 Unfälle mit elektrischem Strom..	66
4.5 Catering	28	6 Umweltschutz	67
4.6 System-Gastronomie.....	29	6.1 Energie	67
4.7 Event-Gastronomie	30	6.2 Abfälle.....	67
B Arbeiten in der Küche	31	6.3 Wasser.....	70
1 Hygiene	31	7 Lebensmittel und ihre Inhalts-Stoffe 71	
1.1 Hygienebereiche.....	31	7.1 Nährstoffe	71
<i>Personalhygiene</i>	31	<i>Kohlenhydrate</i>	72
<i>Lebensmittelhygiene</i>	33	<i>Fette</i>	74
<i>Betriebshygiene</i>	34	<i>Proteine (Eiweiß-Stoffe)</i>	79
1.2 Mikroorganismen.....	34	<i>Vitamine</i>	83
<i>Arten und Vermehrung</i>	35	<i>Mineralstoffe</i>	85
<i>Lebensbedingungen der</i> <i>Mikroorganismen</i>	36	<i>Wasser</i>	87
<i>Lebensmittel-Vergiftungen –</i> <i>Lebensmittel-Infektionen</i>	40	7.2 Ballast-Stoffe.....	90
1.3 Schädlinge	45	7.3 Sekundäre Pflanzen-Stoffe	90
1.4 Reinigen und Desinfizieren.....	47	7.4 Enzyme.....	91
1.5 HACCP-Konzept.....	50	7.5 Verdauung und Stoffwechsel....	92
1.6 Lebensmittel-Überwachung.....	52		

8 Ernährungsformen	95	10.2 Abläufe planen	135
8.1 Vollwertige Ernährung	97	<i>Arbeitsabläufe mit einem Schema</i>	
<i>10 Regeln der DGE</i>	97	<i>darstellen</i>	136
<i>Ernährungs-Pyramide</i>	99	10.3 Rezepte	137
<i>Verteilung der Mahlzeiten am Tag</i>	99	<i>Rezepte verwalten</i>	137
8.2 Vegetarische Ernährung.....	100	<i>Rezepte umrechnen</i>	138
8.3 Kostformen	100	11 Verbraucherschutz	139
<i>Vollkost</i>	100	11.1 Rechtliche Grundlagen.....	139
<i>Leichte Vollkost</i>	101	11.2 Kennzeichnung von	
<i>Reduktionskost</i>	101	Lebensmitteln	140
<i>Ernährung bei Diabetes</i>	101	<i>Kennzeichnung von vorverpackten</i>	
8.4 Ernährung bei Lebensmittel-		<i>Lebensmitteln</i>	140
Unverträglichkeiten.....	102	<i>Kennzeichnung von unverpackten</i>	
9 Arbeitsmittel	105	<i>Lebensmitteln</i>	144
9.1 Küchen-Messer	105	11.3 Siegel auf Lebensmitteln	144
<i>Grundausrüstung</i>	106	11.4 Kennzeichnung auf der	
<i>Ergänzungen</i>	107	Speisekarte	145
9.2 Kochgeschirr	113	12 Grundtechniken in der Küche	147
<i>Werkstoffe für Kochgeschirr und</i>		12.1 Vorbereitende Arbeiten	147
<i>Behälter</i>	113	12.2 Zerkleinern von Lebensmitteln ..	148
<i>Geschirr-Arten</i>	115	12.3 Blanchieren.....	150
<i>Gastro-Norm-System</i>	117	12.4 Lebensmittel haltbar machen ...	151
9.3 Maschinen und Geräte.....	118	<i>Ursachen des Verderbs</i>	152
<i>Fleischwolf</i>	118	<i>Kühlen</i>	153
<i>Kutter</i>	119	<i>Tiefgefrieren – Frosten</i>	154
<i>Stabmixer</i>	120	<i>Pasteurisieren</i>	155
<i>Heißluftdämpfer/Kombidämpfer</i> .	121	<i>Sterilisieren</i>	155
<i>Fritteuse</i>	122	<i>Zuckern</i>	155
<i>Druckfritteuse</i>	124	<i>Trocknen</i>	156
<i>Kippbratpfanne</i>	124	<i>Salzen/Pökeln</i>	156
<i>Kochkessel</i>	125	<i>Räuchern</i>	156
<i>Mikrowellengerät</i>	126	<i>Säuern</i>	157
<i>Grill</i>	128	<i>Vakuumieren</i>	157
<i>Herd mit Backofen</i>	129	<i>Einlegen</i>	157
<i>Durchlauf-Ofen</i>	130	<i>Chemische Konservierungsstoffe</i> ..	158
<i>Brötchen-Toaster (Bun-Toaster)</i> ...	131	<i>Hürden-Effekt</i>	158
<i>Garen unter Dampf-Druck</i>	131	13 Lebensmittel garen	159
<i>Salamander</i>	133	13.1 Garen mit feuchter Wärme	160
<i>Schutzzeichen und Prüfzeichen für</i>		<i>Kochen</i>	160
<i>Geräte und Maschinen</i>	133	<i>Garziehen (Pochieren)</i>	161
10 Arbeitsplanung	134	<i>Dämpfen</i>	161
10.1 Arbeitsplatz vorbereiten		<i>Dünsten</i>	162
(Mise-en-Place)	134	<i>Druckgaren</i>	163
		<i>Gratinieren (Überbacken)</i>	163

13.2 Garen mit trockener Wärme.....	163	Arten von Gläsern	191
<i>Braten</i>	164	<i>Füllstrich</i>	193
<i>Grillen</i>	165	<i>Umgang mit Gläsern im Service</i> ..	193
<i>Frittieren</i>	165	<i>Reinigung und Pflege von Gläsern</i>	194
<i>Schmoren</i>	166	3.5 Geschirr	194
<i>Backen</i>	166	<i>Reinigung und Pflege von Geschirr</i>	197
13.3 Speisenvariationen durch		3.6 Tischgeräte	197
Garverfahren	167	4 Tische eindecken	199
<i>Hackfleisch</i>	167	4.1 Vorbereitungs-Arbeiten	199
<i>Geflügel</i>	168	<i>Vorbereitungs-Arbeiten im Office</i> ..	199
<i>Fisch</i>	169	<i>Vorbereitungs-Arbeiten im</i>	
<i>Gemüse</i>	170	<i>Restaurant</i>	200
13.4 Speisen-Produktions-Systeme ...	171	4.2 Einen Tisch eindecken	201
14 Convenience-Produkte	172	4.3 Gedecke.....	206
14.1 Einsatz von Convenience-		<i>Grundgedeck</i>	207
Produkten	172	<i>Menü-Gedecke</i>	207
<i>Vorteile und Nachteile von</i>		5 Gäste bedienen	208
<i>Convenience-Produkten</i>	172	5.1 Servieren – aber richtig!.....	208
<i>Arbeiten mit Convenience-</i>		<i>Rücksichtsvolles Verhalten</i>	209
<i>Produkten</i>	173	<i>Sinnvolle Arbeitswege</i>	209
14.2 Fertigungs-Stufen bei		<i>Servier-Regeln</i>	209
Convenience-Produkten	173	5.2 Servier-Methoden	211
C Arbeiten im Service	176	6 Frühstück	213
1 Unser Gast	176	6.1 Frühstücks-Arten	213
1.1 Gästetypen	176	<i>Einfaches Frühstück</i>	213
1.2 Spezielle Gästegruppen.....	178	<i>Erweitertes Frühstück</i>	213
2 Mitarbeiter im Service	180	<i>Zimmer-Frühstück</i>	214
2.1 Äußeres Erscheinungsbild.....	180	<i>Frühstücks-Büfett</i>	216
2.2 Arbeitskleidung.....	181	<i>Brunch</i>	216
2.3 Persönliche Ausrüstung	181	<i>Thermo-Frühstück</i>	218
3 Einrichtung und Geräte	182	6.2 Frühstücks-Platten anrichten	218
3.1 Einzeltische und Tafelformen....	182	<i>Lebensmittel vorbereiten</i>	218
3.2 Tischwäsche	183	<i>Frühstücks-Platten anrichten</i>	220
<i>Material</i>	183	7 Getränke und Getränke-Service	221
<i>Arten von Tischwäsche</i>	184	7.1 Wasser.....	221
3.3 Besteck.....	186	<i>Trinkwasser</i>	221
<i>Material</i>	187	<i>Tafelwasser</i>	222
<i>Arten von Besteck</i>	187	<i>Quellwasser</i>	222
<i>Umgang mit Besteck im Service</i> ..	190	<i>Natürliches Mineralwasser</i>	222
<i>Reinigung und Pflege von Besteck</i>	190	7.3 Säfte und Erfrischungs-Getränke	223
3.4 Gläser	190	<i>Frucht-Saft</i>	224
<i>Material</i>	190	<i>Fruchtnektar</i>	224
		<i>Fruchtsaft-Getränk</i>	225
		<i>Limonade</i>	225

<i>Frucht-Schorle</i>	226	4 Speise-Salz	269
<i>Smoothie</i>	226	4.1 Bedeutung für die Ernährung ...	269
<i>Gemüsesaft/Gemüse-Nektar</i>	227	4.2 Salz-Arten	269
<i>Near Water</i>	227	5 Zucker und Süßungs-Mittel	271
<i>Isotonisches Getränk</i>	227	5.1 Zucker.....	271
7.3 Alkoholfreie Misch-Getränke	227	<i>Bedeutung für die Ernährung</i>	271
7.4 Aufguss-Getränke.....	229	<i>Zucker-Gewinnung</i>	271
<i>Kaffee</i>	229	<i>Qualitäts-Stufen</i>	272
<i>Tee</i>	233	<i>Zucker-Sorten</i>	272
<i>Kakao und Schokolade</i>	237	<i>Zucker in der Küche</i>	273
D Arbeiten im Magazin	241	5.2 Süßungs-Mittel	274
1 Im Magazin arbeiten	241	<i>Zucker-Austausch-Stoffe</i>	274
1.1 Waren beschaffen.....	241	<i>Süß-Stoffe</i>	274
1.2 Waren annehmen.....	245	6 Essig	275
1.3 Waren lagern	248	6.1 Essig-Sorten	275
<i>Lager-Räume</i>	248	6.2 Essig selbst herstellen.....	276
1.4 Waren ausgeben.....	250	6.3 Essig in der Küche	276
1.5 Inventur	250	7 Würz-Saucen	277
1.6 Mit Lager-Kennzahlen rechnen..	251	8 Gelier-Mittel und Binde-Mittel	279
E Speisen würzen und anrichten	253	8.1 Gelier-Mittel	279
1 Das Riechen und das Schmecken ...	253	8.2 Binde-Mittel	279
1.1 Riechen.....	253	9 Speisen anrichten	280
1.2 Schmecken	253	F Arbeiten mit pflanzlichen Rohstoffen	281
2 Küchen-Kräuter	255	1 Gemüse	281
2.1 Bedeutung für die Ernährung ...	255	1.1 Bedeutung für die Ernährung ...	281
2.2 Kräuter-Arten	255	1.2 Einteilung	281
2.3 Kräuter einkaufen.....	259	<i>Blattgemüse</i>	282
2.4 Kräuter lagern	260	<i>Fruchtgemüse</i>	284
2.5 Mit Kräutern würzen.....	261	<i>Hülsenfrüchte</i>	285
3 Gewürze	262	<i>Keimlinge/Sprossen</i>	286
3.1 Bedeutung für die Ernährung ...	262	<i>Kohlgemüse</i>	287
3.2 Gewürze und Gewürz-Mischungen	262	<i>Wurzelgemüse</i>	290
3.3 Gewürze einkaufen	267	<i>Zwiebelgemüse</i>	291
3.4 Gewürze lagern.....	267	<i>Sonstige Gemüse</i>	293
3.5 Mit Gewürzen würzen	268	1.3 Gemüse einkaufen.....	294
		1.4 Gemüse lagern	296
		1.5 Schnittformen von Gemüse	296
		<i>Schnitt-Arten bei Zwiebeln</i>	298

1.6	Gemüse vorbereiten und zubereiten.....	299	4	Getreide und andere Körner	343
	<i>Grundsätzliches zur Zubereitung von Gemüse</i>	299	4.1	Bedeutung für die Ernährung ...	343
	<i>Vorbereiten und Zubereiten von einzelnen Gemüse-Sorten</i>	301	4.2	Einteilung	343
	<i>Weitere Zubereitungs-</i>			<i>Getreide</i>	344
	<i>Möglichkeiten für Gemüse</i>	311		<i>Pseudo-Getreide</i>	344
	<i>Gegartes Gemüse fertigstellen</i>	312	4.3	Getreide und Pseudo-Getreide einkaufen.....	345
1.7	Salate aus Gemüse zubereiten ..	313		<i>Mehl</i>	345
	<i>Salatsaucen – Dressings – Dips</i> ...	313		<i>Ganze Körner</i>	346
	<i>Salate aus rohem Gemüse –</i>			<i>Getreide-Erzeugnisse</i>	346
	<i>Rohkost-Salate</i>	316	4.4	Getreide und Pseudo-Getreide lagern	348
	<i>Salate aus gegartem Gemüse</i>	317	4.5	Getreide verarbeiten.....	348
	<i>Salate anrichten</i>	318		<i>Back-Waren</i>	348
2	Pilze	320		<i>Speisen aus Getreide und anderen Körnern</i>	350
2.1	Bedeutung für die Ernährung ...	320	5	Reis	353
2.2	Pilze einkaufen	320	5.1	Bedeutung für die Ernährung ...	353
	<i>Zuchtpilze</i>	321	5.2	Reis einkaufen	353
	<i>Waldpilze</i>	322		<i>Reis-Gruppen</i>	353
2.3	Pilze lagern	323		<i>Bearbeiteter Reis</i>	354
2.4	Pilze vorbereiten.....	324		<i>Wild-Reis</i>	355
2.5	Pilze zubereiten.....	324	5.3	Reis lagern.....	355
	<i>Pilz-Füllmasse (Duxelles)</i>	325	5.4	Reis zubereiten	355
	<i>Pilze in Rahmsauce</i>	326		<i>Reis kochen</i>	356
3	Obst	328		<i>Pilaw zubereiten</i>	356
3.1	Bedeutung für die Ernährung ...	328		<i>Risotto zubereiten</i>	357
3.2	Einteilung	328		<i>Wild-Reis zubereiten</i>	357
	<i>Beerenobst</i>	329		<i>Milch-Reis zubereiten</i>	358
	<i>Kernobst</i>	330	6	Teigwaren	359
	<i>Schalenobst</i>	330	6.1	Bedeutung für die Ernährung ...	359
	<i>Steinobst</i>	332	6.2	Teigwaren einkaufen.....	359
	<i>Südfrüchte</i>	333	6.3	Teigwaren lagern	360
3.3	Obst-Erzeugnisse	336	6.4	Teigwaren zubereiten.....	360
	<i>Trockenobst</i>	336		<i>Nudeln</i>	360
	<i>Marmelade – Konfitüre – Gelee</i> ...	337		<i>Gefüllte Teigwaren</i>	362
	<i>Kandierte Früchte</i>	337		<i>Spätzle</i>	362
3.4	Obst einkaufen	338		<i>Spezielle Gerichte aus Teigwaren</i> .	364
3.5	Obst vorbereiten.....	339	7	Kartoffeln	365
3.6	Obst verarbeiten.....	340	7.1	Bedeutung für die Ernährung ...	365
	<i>Als Süßspeisen</i>	340	7.2	Kartoffeln einkaufen	365
	<i>In Speisen</i>	342		<i>Frische Kartoffeln</i>	366
	<i>In Saucen</i>	342		<i>Kartoffeln als Convenience-Produkte</i>	367

7.3	Kartoffeln lagern.....	368	2.4	Sahne und Sahne-Produkte	404
7.4	Kartoffeln zubereiten	368	2.5	Sauermilch-Produkte.....	405
	<i>Auswahl an Kartoffel-</i>		2.6	Milch-Ersatz-Produkte.....	407
	<i>Zubereitungen</i>	368		<i>Getreide-Getränke</i>	407
	<i>Zubereitungen aus rohen</i>			<i>Soja-Drink</i>	407
	<i>Kartoffeln</i>	370		<i>Getränke aus Schalen-Früchten... ..</i>	407
	<i>Zubereitungen aus gekochten</i>			<i>Kokos-Drink</i>	407
	<i>Kartoffeln</i>	374	2.7	Käse.....	408
8	Klöße und Nocken	379		<i>Bedeutung für die Ernährung.....</i>	408
8.1	Aus Kartoffeln	379		<i>Käse-Herstellung</i>	409
8.2	Aus Brötchen (Semmel) oder aus			<i>Käse-Arten</i>	409
	Weiß-Brot.....	382		<i>Käse lagern</i>	412
8.3	Aus Mehl	383		<i>Käse verwenden</i>	412
8.4	Aus Grieß.....	384	2.8	Milch und Milch-Produkte lagern	412
8.5	Aus Brand-Masse	384	3	Fleisch.....	413
8.6	Klöße und Nocken als		3.1	Bedeutung für die Ernährung ...	414
	Convenience-Produkte.....	385	3.2	Fleisch verändert sich nach dem	
				Schlachten.....	414
			3.3	Fleisch einkaufen	415
				<i>Fleisch-Untersuchung.....</i>	416
				<i>Fleisch-Fehler.....</i>	416
				<i>Zerlegtes Fleisch kaufen.....</i>	417
				<i>Schlacht-Tiere und ihre Fleisch-</i>	
				<i>Teile</i>	418
			3.4	Fleisch lagern.....	424
				<i>Fleisch-Verderb</i>	424
			3.5	Fleisch vorbereiten.....	425
			3.6	Fleisch zubereiten	428
				<i>Garverfahren für Fleisch.....</i>	428
				<i>Fleisch kochen.....</i>	429
				<i>Fleisch dünsten.....</i>	431
				<i>Fleisch dämpfen.....</i>	433
				<i>Fleisch schmoren</i>	434
				<i>Fleisch im Ofen braten</i>	438
				<i>Fleisch in der Pfanne braten</i>	
				<i>(kurzbraten).....</i>	441
				<i>Fleisch sautieren.....</i>	444
				<i>Fleisch grillen.....</i>	446
				<i>Fleisch frittieren</i>	447
			4	Hackfleisch.....	448
			4.1	Hackfleisch einkaufen.....	448
			4.2	Hygiene-Regeln für den Umgang	
				mit Hackfleisch	448
			4.3	Hackfleisch zubereiten.....	449
G Arbeiten mit tierischen Rohstoffen					
1 Eier und Eier-Speisen					
1.1	Hühner-Ei.....	386			
	<i>Aufbau</i>	386			
	<i>Bedeutung für die Ernährung.....</i>	386			
	<i>Kennzeichnung.....</i>	387			
	<i>Qualität.....</i>	389			
	<i>Küchentechnologische</i>				
	<i>Eigenschaften</i>	390			
1.2	Eier-Speisen	391			
	<i>Gekochte Eier</i>	392			
	<i>Spiegel-Eier</i>	393			
	<i>Rühreier.....</i>	394			
	<i>Ei im Näpfchen</i>	395			
	<i>Pochierte Eier.....</i>	396			
	<i>Frittierte Eier</i>	397			
	<i>Pfannkuchen – Eier-Kuchen</i>	398			
	<i>Omelett.....</i>	399			
2	Milch und Milch-Produkte	401			
2.1	Bedeutung für die Ernährung ...	401			
2.2	Milch	401			
	<i>Eigenschaften der Milch.....</i>	403			
2.3	Butter	403			

5 Geflügel	452	<i>Wild schmoren</i>	474
5.1 Bedeutung für die Ernährung ...	453	<i>Beilagen und Saucen zu</i>	
5.2 Geflügel-Arten	453	<i>Wild-Gerichten</i>	474
<i>Huhn</i>	453	7 Wild-Geflügel	475
<i>Truthahn, Pute</i>	454	7.1 Bedeutung für die Ernährung ...	475
<i>Ente</i>	455	7.2 Wildgeflügel-Arten	475
<i>Gans</i>	455	<i>Fasan</i>	475
<i>Perlhuhn</i>	456	<i>Rebhuhn</i>	476
<i>Taube</i>	456	<i>Wild-Ente</i>	476
<i>Strauß</i>	456	<i>Wachtel</i>	476
5.3 Geflügel einkaufen	457	7.3 Wild-Geflügel einkaufen	476
<i>Handelsklasse</i>	457	<i>Handelsklasse</i>	477
<i>Angebotszustand</i>	458	<i>Angebotszustand</i>	477
<i>Herrichtungsform</i>	458	<i>Herrichtungsform</i>	477
<i>Angebotsform</i>	458	<i>Angebotsform</i>	478
5.4 Geflügel lagern	459	7.4 Wild-Geflügel lagern	478
5.5 Geflügel vorbereiten	459	7.5 Wild-Geflügel vorbereiten	478
<i>Gefrorenes Geflügel vorbereiten</i> ..	460	<i>Gefrorenes Wild-Geflügel</i>	
<i>Geflügel binden</i>	460	<i>vorbereiten</i>	478
<i>Geflügel füllen</i>	461	<i>Wild-Geflügel binden</i>	479
5.6 Geflügel zubereiten	461	<i>Wild-Geflügel bardieren</i>	479
<i>Geflügel kochen</i>	463	<i>Wild-Geflügel füllen</i>	479
<i>Geflügel dünsten</i>	463	7.6 Wild-Geflügel zubereiten	479
<i>Geflügel schmoren</i>	464	<i>Wild-Geflügel im Ofen braten</i> ...	480
<i>Geflügel im Ofen braten</i>	465	<i>Wild-Geflügel schmoren</i>	480
<i>Geflügel in der Pfanne braten</i> ...	466	8 Innereien	481
<i>Geflügel grillen</i>	466	8.1 Bedeutung für die Ernährung ...	481
<i>Geflügel frittieren</i>	466	8.2 Innereien und ihre Vorbereitung	481
6 Das Wild	467	<i>Bries</i>	481
6.1 Bedeutung für die Ernährung ...	468	<i>Herz</i>	482
6.2 Arten und Verwendung	468	<i>Leber</i>	482
<i>Reh/Hirsch</i>	468	<i>Niere</i>	482
<i>Wildschwein</i>	469	<i>Zunge</i>	483
<i>Hase/Kaninchen</i>	470	8.3 Innereien zubereiten	483
6.3 Wild einkaufen	471	<i>Bries</i>	483
6.4 Wild lagern	471	<i>Herz</i>	483
6.5 Wild vorbereiten	471	<i>Leber</i>	484
<i>Parieren</i>	472	<i>Niere</i>	484
<i>Spicken (Lardieren)</i>	472	<i>Zunge</i>	484
<i>Bardieren</i>	472	9 Fleischwaren und Wurstwaren	485
<i>Marinieren – Beizen</i>	472	9.1 Fleischwaren und Wurstwaren	
6.6 Wild zubereiten	473	<i>genussfähig machen</i>	485
<i>Wild im Ofen braten</i>	473	<i>Räuchern</i>	485
<i>Wild in der Pfanne braten</i>	473	<i>Pökeln</i>	485

9.2	Fleischwaren.....	487	12.3	Weichtiere.....	528
	<i>Roher Schinken</i>	487		<i>Allgemeines zu Muscheln</i>	528
	<i>Gekochter Schinken/Kochschinken</i>	488		<i>Miesmuschel</i>	529
9.3	Wurstwaren.....	489		<i>Sankt-Jakobs-Muschel</i>	530
	<i>Kochwurst</i>	489		<i>Auster</i>	531
	<i>Brühwurst</i>	489		<i>Weitere Muschel-Arten</i>	534
	<i>Rohwurst</i>	490		<i>Kalmar, Krake und Tintenfisch</i>	534
				<i>Schnecken</i>	536
10	Fisch	491	12.4	Algen.....	536
10.1	Fisch-Körper.....	491			
10.2	Bedeutung für die Ernährung ...	492			
10.3	Einteilung der Fische.....	492	H Die Speisenfolge	538	
	<i>Einteilung der Fische nach der</i>		1 Das Menü	538	
	<i>Körper-Form</i>	492	1.1	Wünsche der Gastgeber.....	538
	<i>Einteilung der Fische nach dem</i>		1.2	Anzahl der Gänge im Menü....	538
	<i>Fett-Gehalt</i>	493	1.3	Zusammenstellung des Menüs..	539
	<i>Einteilung der Fische nach der</i>		1.4	Grundsätze gesunder Ernährung	542
	<i>Qualität</i>	493	1.5	Organisatorische Möglichkeiten.	542
	<i>Einteilung der Fische nach der</i>		2 Vorspeisen	544	
	<i>Herkunft</i>	494	2.1	Kalte Vorspeisen.....	544
10.4	Fisch einkaufen.....	499		<i>Farce, Füll-Masse und Gelee</i>	544
	<i>Fischfang und Umwelt</i>	500		<i>Arten von kalten Vorspeisen</i>	549
	<i>Frische-Merkmale</i>	501	2.2	Vorspeisen-Varianten.....	557
	<i>Angebotsformen</i>	502	2.3	Warme Vorspeisen.....	558
	<i>Handelsformen</i>	502	3 Suppen	559	
10.5	Fisch lagern.....	505	3.1	Klare Suppen.....	561
10.6	Fisch vorbereiten.....	506		<i>Grund-Brühen</i>	561
10.7	Fisch zubereiten.....	508		<i>Kraftbrühe</i>	569
	<i>Fisch garziehen und blausieden</i> ..	508		<i>Doppelte Kraftbrühe</i>	571
	<i>Fisch dämpfen</i>	509		<i>Essenz</i>	572
	<i>Fisch dünsten</i>	510		<i>Suppen-Einlagen</i>	572
	<i>Fisch braten</i>	510	3.2	Gebundene Suppen.....	575
	<i>Fisch frittieren</i>	512		<i>Rahm-Suppen/Creme-Suppen</i>	577
	<i>Fisch backen</i>	513		<i>Legierte Suppen/Samt-Suppen</i> ...	579
	<i>Fisch grillen und heißbräuchern</i>	513		<i>Püree-Suppen</i>	580
11	Kaviar	515		<i>Gebundene braune Suppen</i>	581
12	Meeres-Früchte und Algen	517		<i>Gemüse-Suppen</i>	582
12.1	Bedeutung für die Ernährung ...	517	3.3	Sonder-Gruppen.....	582
12.2	Krebs-Tiere.....	518		<i>Regional-Suppen</i>	582
	<i>Hummer</i>	520		<i>National-Suppen</i>	583
	<i>Languste</i>	522		<i>Kalte Gemüse-Suppen</i>	585
	<i>Flusskrebs</i>	523		<i>Kaltschalen</i>	585
	<i>Königskrabbe</i>	525			
	<i>Kaisergranat</i>	525			
	<i>Garnelen</i>	526			

4	Zwischen-Gerichte	588		
4.1	Feine Ragouts	588		
4.2	Pastetchen.....	589		
4.3	Teigwaren	589		
4.4	Gebackene Zwischen-Gerichte ..	589		
4.5	Frittierte Zwischen-Gerichte.....	590		
4.6	Soufflés.....	591		
4.7	Nocken.....	591		
4.8	Eier-Speisen	591		
5	Hauptgerichte und Saucen	592		
5.1	Garnituren.....	593		
5.2	Saucen	594		
	<i>Saucen binden</i>	594		
	<i>Übersicht über die Grund-Saucen</i> .	597		
	<i>Braune Grund-Sauce (braune Kraft-Sauce)</i>	598		
	<i>Wild-Sauce</i>	601		
	<i>Braten-Sauce/Jus</i>	602		
	<i>Weißer Grund-Sauce</i>	602		
	<i>Béchamel-Sauce</i>	605		
	<i>Weißer Schaum-Saucen</i>	606		
	<i>Holländische Sauce/Béarnaise Sauce</i>	607		
	<i>Mayonnaise</i>	611		
	<i>Eigenständige Saucen</i>	613		
	<i>Anrichten von Saucen</i>	615		
5.3	Butter-Mischungen	616		
	<i>Kalte Butter-Mischungen</i>	616		
	<i>Heiße Butter</i>	617		
6	Desserts	619		
6.1	Crème-Speisen	619		
	<i>Einfache Cremes</i>	620		
	<i>Cremes mit Gelatine-Bindung</i>	621		
	<i>Cremes mit Ei-Bindung</i>	625		
	<i>Cremes mit Stärke-Bindung</i>	627		
6.2	Puddinge und Flammeris	627		
6.3	Frucht-Speisen.....	628		
	<i>Frucht-Speisen aus rohen Früchten oder mit rohen Früchten</i>	629		
	<i>Frucht-Speisen aus gegarten Früchten</i>	630		
6.4	Soufflés.....	630		
6.5	Pfannkuchen	631		
6.6	Gelee.....	632		
6.7	Speise-Eis/Eis-Speisen.....	633		
	<i>Crème-Eis</i>	634		
	<i>Frucht-Eis</i>	634		
	<i>Eis-Speisen aus Frucht-Saft/ Frucht-Mark</i>	635		
	<i>Parfait</i>	636		
	<i>Portionieren von Speise-Eis</i>	636		
6.8	Feine Back-Waren	637		
	<i>Teige und Massen</i>	637		
	<i>Teige verwenden</i>	638		
	<i>Massen verwenden</i>	638		
	<i>Glasuren</i>	639		
6.9	Süße Saucen.....	640		
	<i>Frucht-Saucen</i>	640		
	<i>Crème-Saucen</i>	640		
	<i>Süße Saucen anrichten</i>	641		
I	Regionale und internationale Küche	643		
1	Regionale Gerichte	643		
1.1	Bundesländer und ihre Spezialitäten.....	644		
1.2	Geschützte Bezeichnungen	649		
2	Internationale Küche	651		
2.1	Europäische Küche.....	652		
2.2	Asiatische Küche.....	656		
2.3	Amerikanische Küche	657		
2.4	Afrikanische Küche	658		
	Sachwortverzeichnis	659		
	Bildquellenverzeichnis	669		