

Der junge Koch

Die junge Köchin

Hermann Grüner

Reinhold Metz

Michael Hummel

Mitarbeit:

Heiko Antoniewicz

Karl-Heinz Schandl

33. Auflage



PFANNEBERG

Autoren

Hermann Grüner	Studiendirektor	82467 Garmisch-Partenkirchen
Reinhold Metz	Fachlehrer und Küchenmeister	86825 Bad Wörishofen
Michael Hummel	Fachlehrer und Küchenmeister	14656 Brieselang

Mitarbeit:

Heiko Antoniewicz	Berater und Trainer	59368 Werne
Karl-Heinz Schandl	Fachlehrer und Küchenmeister	82481 Mittenwald

Lektorat

Hermann Grüner

Verlagslektorat

Benno Buir

Bildbearbeitung

Verlag Europa-Lehrmittel 73760 Ostfildern

Das vorliegende Buch wurde auf der Grundlage der **aktuellen amtlichen Rechtschreibregeln** erstellt.

33. Auflage 2009

Druck 5 4 3 2 1

Alle Drucke derselben Auflage sind parallel einsetzbar, da sie bis auf die Behebung von Druckfehlern untereinander unverändert sind.

ISBN 978-3-8057-0606-3

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

© 2009 by Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG, 42781 Haan-Gruiten
<http://www.pfanneberg.de>

Umschlag:	BOROS GmbH, 42103 Wuppertal, unter Verwendung eines Motivs von Stockfood, 80337 München
Layout:	tiff.any GmbH, 10999 Berlin
Satz und Grafik:	Satz+Layout Werkstatt Kluth GmbH, 50374 Erftstadt
Druck:	Media-Print Informationstechnologie, 33100 Paderborn

Vom Lehrbuch zur multimedialen Plattform: Das Medienpaket Der junge Koch/Die junge Köchin

Seit der 32. Auflage ist das Standardwerk für die Berufsausbildung zum Koch/zur Köchin ein Medienpaket mit CD im Buch und Online-Web-Support. Die vorliegende 33. Auflage wurde aktualisiert. Küchenpraxis und Pädagogik sind auf dem neuesten Stand.

Das Buch

Das Lehrbuch für den handlungsorientierten und lernfeldorientierten Unterricht unterstützt Schülerinnen und Schüler beim selbstständigen Lernen, indem sie Gesuchtes schnell finden und Zusammenhänge herstellen können. Die Grundlagen hierfür bildet die umfassende Darstellung der Lerninhalte, die didaktisch und methodisch so aufbereitet sind, dass die Entwicklung von *Lernkompetenz* gefördert und eine *nachhaltige Festigung des Lernstoffs* ermöglicht wird.

Die CD

Dem Buch beigelegt ist eine CD mit vielen nützlichen Produkten, die den Unterrichtseinsatz ergänzen, Hausarbeit und Vorbereitungen unterstützen sowie den Berufsalltag begleiten. Unter anderem:

- Neu: Ein elektronischer Prüfungstrainer zur Vorbereitung auf die Abschlussprüfung
- Eine Rezeptverwaltungs-Software mit Rezepten des Buches; eigene Rezepte können ergänzt werden, Nährwerte werden berechnet
- Alle Abbildungen des Buches für die Übernahme in Hausarbeiten und Arbeitsblätter oder die Bearbeitung im Unterricht
- Ein elektronisches Wörterbuch wichtiger Fachbegriffe sowie vollständige Gesetzestexte

Die Website www.der-junge-koch.de

Die umfassende Informations- und Austauschplattform für den Bereich Küche bietet u. a.:

- Aktuelle Informationen zum Buch und zu Trends aus der Küche (siehe auch nächste Seite)
- Diskussionsforen zu Inhalten des Buches und der CD
- Support für die Inhalte der CD
- Informationen und Materialien für Prüfungsvorbereitung, Unterricht und Selbststudium
- Eigene zusätzliche Inhalte für Lehrkräfte

Kein Schulbuch kann in jeder Unterrichtssituation gleich gut eingesetzt werden, kein Autor ist fehlerfrei: Für Anregungen und Kritik sind Autoren und Verlag jederzeit dankbar.

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg beim Einsatz des Medienpaketes „Junger Koch“.

Im Sommer 2009

Autoren und Verlag



„Egal ob Betriebsrestaurant, Landgasthof, Hotelküche oder Gourmettempel: Wichtigste Voraussetzung, um in diesem schönen Beruf überhaupt Erfolg zu haben, ist eine fundierte theoretische wie praktische Ausbildung. Hierbei hilft seit Jahrzehnten das Lehrbuch ‚Der junge Koch/Die junge Köchin‘. So wie ich haben Generationen von angehenden Köchinnen und Köchen mit diesem ‚Werkzeug‘ den Grundstein für ihr berufliches Fachwissen gelegt.

Autoren und Verlag haben den Beweis erbracht, dass Tradition und Innovation keinen Widerspruch darstellen. Wir Köche freuen uns, dass unserem Nachwuchs dieses Standardwerk zur Verfügung steht!“

Dieter Müller, Schlosshotel Lerbach

Hinweise zur CD

Die CD enthält mehrere nützliche Softwareprodukte sowie zusätzliches Material für Unterricht und Selbststudium. Im **Startmenü** der CD ist alles übersichtlich zusammengefasst.

Wenn Sie die CD in Ihr Laufwerk einlegen, öffnet sich (bei Standardeinstellungen Ihres PCs) unser Startmenü automatisch. Hat Ihr PC nicht die Standardeinstellung, wählen Sie über Arbeitsplatz oder Ihren Windows-Explorer Ihr CD-Laufwerk an. Eine der Dateien der CD ist **CD_Start.exe**. Diese öffnen Sie mit einem Doppelklick.

Im Startmenü können Sie nun die Software-Produkte entweder direkt von CD starten oder auf Ihrem PC menügeführt installieren. Das Zusatzmaterial liegt in Form von PDF-Dateien vor, die Sie sich entweder direkt über das Menü ansehen und ausdrucken oder aber auf Ihren PC kopieren können.

Für die Bedienung und das Arbeiten mit der **Rezeptverwaltungssoftware** gibt es hier im Buch auf Seite 146 eine kurze Einführung.

Hinweise zur Website www.der-junge-koch.de

Die Website wurde zur 33. Auflage des Buches aktualisiert und erweitert.

- Die Themen im Diskussionsforum sind neu strukturiert
- Infos, Tipps und Material zur Prüfungsvorbereitung wurden neu aufgenommen
- **Aktuelle Trends aus dem Bereich Küche: Die molekulare Küche**

Die molekulare Küche: Heiko Antoniewicz auf www.der-junge-koch.de

Heiko Antoniewicz gilt als einer der bedeutendsten Vertreter der molekular inspirierten Avantgardекüche in Deutschland. Auf unserer Website gibt es einführende Übersichten zur molekularen Küche, Informationen zur Entstehung, zu Texturgebern und ihrem Einsatz, Rezepte – und auch Diskussionsbeiträge zum Für und Wider.



„Mit der molekularen Küche erleben wir gerade die Geburt eines neuen Kochverständnisses, das Wissenschaft und Kochhandwerk zum ersten Mal in der Geschichte eng miteinander verbindet. Wir befinden uns mitten in der dritten Kochrevolution nach der Einführung des Menüservice durch Escoffier und der Nouvelle Cuisine. Kochen und Forschen ergänzen sich zu einer Kochwissenschaft, die das Wissen um den Geschmack und die Produkte zur natürlichen Steigerung der Qualität einsetzt.

Im Vordergrund stehen der unverfälschte, intensive natürliche Geschmack und dessen Bewahrung. Die Wissenschaft liefert dazu Verfahren, die einen solchen Geschmack ohne künstliche Zusätze haltbar machen.

In der öffentlichen Wahrnehmung stehen Zubereitungen mit flüssigem Stickstoff exemplarisch für die Molekularküche. In Wahrheit geben Stickstofftechniken nur einen sehr kleinen und unrepräsentativen Eindruck von dem wieder, was molekular inspiriertes Kochen tatsächlich aus-

macht. Wir forschenden Köche möchten keine Kunstform etablieren, sondern bauen auf Traditionen den Fortschritt und lassen uns von der Natur mit ihren Produkten und Gesetzen immer wieder gern herausfordern.“

Heiko Antoniewicz

INHALTSVERZEICHNIS

Vorwort	3
Inhaltsverzeichnis	5

Einführung

EINFÜHRUNG IN DIE BERUFE	13
---------------------------------------	----

1 Geschichtliche Entwicklung des Gastgewerbes	13
1.1 Gastfreundschaft	13
1.2 Gastgewerbe	13
1.3 Gastgewerbliche Betriebe heute	14
2 Ausbildung	14
2.1 Ausbildungsordnung	14
2.2 Ausbildungsberufe des Gastgewerbes: Übersicht	15
3 Personal im Gastgewerbe	16

HYGIENE	17
----------------------	----

1 Mikroben	17
1.1 Vorkommen	17
1.2 Arten und Vermehrungsformen	17
1.3 Lebensbedingungen der Mikroben	18
1.4 Lebensäußerungen der Mikroben	20
2 Lebensmittelinfektionen – Lebensmittelvergiftungen	21
2.1 Salmonellen	22
2.2 Eitererreger (Staphylokokken)	22
2.3 Bodenbakterien (Botulinus-Bakterien)	23
2.4 Fäulniserreger	23
2.5 Schimmel	23
3 Schädlingsbekämpfung	24
4 Reinigung und Desinfektion	25
4.1 Reinigen in Lebensmittelbetrieben	25
4.2 Desinfizieren in Lebensmittelbetrieben	26

UMWELT- UND VERBRAUCHERSCHUTZ	27
--------------------------------------------	----

1 Umweltschutz	27
2 Verbraucherschutz	29
2.1 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFMG)	29

2.2 Kennzeichnung von Lebensmitteln	30
2.3 Verordnung über Lebensmittelhygiene (Basishygiene)	32
2.4 Lebensmittelüberwachung	37
Fachbegriffe	37
Aufgaben	37

Küche

ARBEITSSICHERHEIT	38
--------------------------------	----

1 Unfallverhütung	38
1.1 Fußboden	38
1.2 Tragen und Heben von Lasten	38
1.3 Messer, schneidende Maschinen	39
1.4 Maschinen	39
1.5 Elektrische Anlagen	39
1.6 Feuerschutz	40
1.7 Sicherheitszeichen	41
2 Erste Hilfe	42
2.1 Schnitt- und Stichwunden	42
2.2 Ohnmacht und Bewusstlosigkeit	42
2.3 Verbrennungen und Verbrühungen	43
2.4 Nasenbluten	43
2.5 Fremdkörper im Auge	43
2.6 Unfälle mit elektrischem Strom	43
Aufgaben	44

ARBEITSPLANUNG	45
-----------------------------	----

1 Informationen beschaffen und auswerten	45
1.1 Fachbuch	45
1.2 Fachzeitschriften /Fachzeitungen	45
1.3 Internet	46
1.4 Prospekte	46
2 Planen	46
2.1 Checklisten /Prüflisten	46
2.2 Ablaufplan/Zeitleiste	47
2.3 Tabellen	48
2.4 Rezepte	49
Aufgaben	51

ERNÄHRUNG	52	11.3 Verteilung der täglichen Nahrungsaufnahme	80
1 Einführung	52	Aufgaben	81
2 Kohlenhydrate	53	12 Alternative Ernährungsformen	81
2.1 Aufbau – Arten	53	12.1 Vegetarische Kost – Pflanzliche Kost	81
2.2 Küchentechnische Eigenschaften	54	12.2 Vollwerternährung	82
2.3 Bedeutung für den menschlichen Körper	56	13 Kostformen/Diät	82
2.4 Versorgung mit Kohlenhydraten	56	13.1 Vollkost	83
Aufgaben	56	13.2 Leichte Vollkost	83
3 Fette	57	13.3 Natriumarme Diät	83
3.1 Aufbau – Arten	57	13.4 Eiweißarme Diät	83
3.2 Küchentechnische Eigenschaften	58	13.5 Diabetiker-Kost.....	84
3.3 Bedeutung für den menschlichen Körper	60	13.6 Reduktionskost	84
3.4 Versorgung mit Fetten	61	13.7 Begriffserklärungen	85
Aufgaben	61	Aufgaben	85
4 Eiweiß (Protein)	62	14 Berechnungen zur Ernährung	86
4.1 Aufbau – Arten	62	14.1 Berechnung des Nährstoffgehalts von Speisen	87
4.2 Küchentechnische Eigenschaften	63	14.2 Berechnung des Energiegehaltes von Speisen	88
4.3 Bedeutung für den menschlichen Körper	65	15 Qualität von Lebensmitteln	89
4.4 Versorgung mit Eiweiß	66	16 Haltbarmachungsverfahren	90
Aufgaben	67	16.1 Lebensmittelverderb.....	90
5 Vitamine	67	16.2 Werterhaltung	91
5.1 Bedeutung für den menschlichen Körper	67	Aufgaben	94
5.2. Aufgaben und Vorkommen	68	ARBEITSGESTALTUNG	95
5.3 Erhaltung bei der Vor- und Zubereitung	68	1 Küchenorganisation	95
Aufgaben	69	1.1 Postenküche.....	95
6 Mineralstoffe	70	1.2 Koch-Zentrum	96
6.1 Bedeutung für den menschlichen Körper	70	1.3 Vorgefertigte Produkte	96
6.2 Vorkommen und Aufgaben	70	Aufgaben	99
6.3 Erhaltung bei der Vor- und Zubereitung	70	2 Arbeitsmittel	99
7 Begleitstoffe	71	2.1 Grundausrüstung	100
Aufgaben	71	2.2 Erweiterungen	100
8 Wasser	72	2.3 Pflege der Messer	103
8.1 Wasserhärte	72	2.4 Unfallverhütung	104
8.2 Küchentechnische Eigenschaften	72	3 Kochgeschirr	104
8.3 Bedeutung für den menschlichen Körper	73	3.1 Werkstoffe für Geschirr	104
Aufgaben	73	3.2 Geschirrarten	105
9 Enzyme	73	4 Maschinen und Geräte	107
9.1 Wirkungsweise	73	4.1 Fleischwolf	107
9.2 Bedingungen der Enzymtätigkeit und deren Steuerung	74	4.2 Kutter.....	107
10 Verdauung und Stoffwechsel	75	4.3 Fritteuse	108
11 Vollwertige Ernährung	77	4.4 Kippbratpfanne	109
11.1 Energiebedarf.....	77	4.5 Kochkessel	110
11.2 Nahrungsauswahl	78	4.6 Mikrowellengerät	110
		4.7 Umluftgerät	111
		4.8 Herd mit Backrohr	111
		4.9 Induktionstechnik.....	112
		4.10 Garen unter Dampfdruck	112
		4.11 Heißluftdämpfer/Kombidämpfer	113
		Aufgaben	114

2.7	Fruchtsaftgehalt von Getränken.....	197	3.2	Herrichten von Servicetischen	250
2.8	Mineralstoffgetränke	197	3.3	Servicestation	250
3	Milch und Milchgetränke	197	3.4	Herrichten von Tischen und Tafeln	251
	Aufgaben	198		Aufgaben	260
4	Aufgussgetränke	198	4	Arbeiten im Service	261
4.1	Kaffee.....	198	4.1	Arten und Methoden des Service	261
4.2	Tee.....	199	4.2	Grundlegende Richtlinien für den Service	262
4.3	Kakao.....	201	4.3	Richtlinien und Regeln zum Tellerservice	263
	Aufgaben	202	4.4	Zusammenfassung der Servierregeln	265
5	Alkoholische Gärung	202		Fachbegriffe	266
6	Bier	203		Aufgaben	266
	Aufgaben	207	5	Kaffeeküche	267
7	Wein	208	5.1	Herstellen von Aufgussgetränken	267
7.1	Rebsorten.....	209	5.2	Herstellen von alkoholfreien Mischgetränken	270
7.2	Gebietseinteilung	211		Aufgaben	271
7.3	Weinbereitung	213	6	Frühstück	272
7.4	Güteklassen für deutschen Wein	214	6.1	Arten des Frühstücks	272
7.5	Weinlagerung.....	215	6.2	Bereitstellen von Frühstücksspeisen	273
7.6	Weine europäischer Länder	216	6.3	Herrichten von Frühstücksplatten	274
	Französische Fachbegriffe.....	218	6.4	Frühstücksservice	275
	Italienische Fachbegriffe	219		Aufgaben	281
	Spanische Fachbegriffe.....	220	7	Service einfacher Getränke	282
7.7	Beurteilen von Wein	220	7.1	Bereitstellen von Getränken	282
7.8	Likörweine, Süd- und Dessertweine	221	7.2	Getränkesservice in Schankgefäßen	282
8	Schaumwein	222	7.3	Ausschenken von Bier.....	283
9	Weinhaltige Getränke	224		Aufgaben	284
	Aufgaben	224		Projekt: Attraktives Frühstücksbüfett	285
10	Spirituosen	225	Magazin		
10.1	Brände	227	MAGAZIN	286	
10.2	Geiste.....	228	1	Warenbeschaffung	286
10.3	Alkohol mit geschmackgebenden (aromatisierenden) Zusätzen	228	2	Wareneingang	288
10.4	Liköre.....	229	3	Warenlagerung	289
	Aufgaben	229	3.1	Grundsätze der Lagerhaltung	289
			3.2	Lagerräume	290
			3.3	Lasten richtig bewegen	292
			4	Warenausgabe	292
			5	Lagerkennzahlen	293
				Aufgaben	294
			6	Büroorganisation	295
			6.1	Schriftliche Arbeiten	295
			6.2	Ablage- und Ordnungssysteme	295
			7	Datenverarbeitung	296
			7.1	Geräte	296
			7.2	Software.....	297
			7.3	Datensicherung und Datenschutz.....	297
				Projekt: Arbeiten im Magazin	298
				Projekt: Zwischenprüfung	299
GRUNDKENNTNISSE IM SERVICE					
1	Mitarbeiter im Service	230			
1.1	Umgangsformen	230			
1.2	Persönliche Hygiene	230			
1.3	Arbeitskleidung	230			
1.4	Persönliche Ausrüstung	230			
2	Einrichtung und Geräte	231			
2.1	Einzeltische und Festtafeln	231			
2.2	Tischwäsche	232			
2.3	Bestecke	236			
2.4	Gläser.....	241			
2.5	Porzellangeschirr	243			
2.6	Sonstige Tisch- und Tafelgeräte	246			
2.7	Tisch- und Tafeldekoration	247			
	Aufgaben	248			
3	Vorbereitungsarbeiten im Service	249			
3.1	Überblick Vorbereitungsarten	249			

Lebensmittel

LEBENSMITTEL 301

1 Gemüse 301

1.1 Gemüse in der Ernährung 301

1.2 Nährwerterhaltung 301

1.3 Einkauf 302

1.4 Einteilung 302

1.5 Kohlgemüse 304

1.6 Wurzelgemüse 306

1.7 Blattgemüse 307

1.8 Fruchtgemüse 309

1.9 Hülsenfrüchte 311

1.10 Zwiebelgemüse 311

1.11 Sonstige Gemüse 312

1.12 Exotische Gemüse 313

1.13 Keimlinge –Sprossen 313

1.14 Lagerung von Gemüse 314

1.15 Vorgefertigte Produkte – Convenience 314

Aufgaben 315

2 Pilze 316

2.1 Aufbau und Zusammensetzung 316

2.2 Angebot 316

2.3 Behandlung in der Küche 317

2.4 Lagerung 318

3 Kartoffeln 318

3.1 Arten 318

3.2 Lagerung 319

3.3 Vorgefertigte Produkte – Convenience 319

Aufgaben 320

4 Obst 320

4.1 Bedeutung für die Ernährung 320

4.2 Verwendung 320

4.3 Einteilung 320

4.4 Kernobst 321

4.5 Steinobst 321

4.6 Beerenobst 322

4.7 Südfrüchte 322

4.8 Schalenobst 324

4.9 Trockenobst 325

4.10 Erzeugnisse aus Obst 325

Aufgaben 326

5 Getreide 326

5.1 Arten 326

5.2 Bedeutung für die Ernährung 326

5.3 Aufbau und Zusammensetzung der Getreide 327

5.4 Vermahlung des Getreides 327

5.5 Getreideerzeugnisse 328

5.6 Backwaren 329

5.7 Teigwaren 330

5.9 Reis 331

Aufgaben 332

6 Süßungs- und Geliermittel 332

7 Gewürze, Küchenkräuter und würzende Zutaten 334

7.1 Vom Schmecken und Riechen 334

7.2 Gewürze 335

7.3 Küchenkräuter 338

7.4 Würzsaucen 341

7.5 Speisesalz 342

7.6 Essig 342

Aufgaben 343

8 Speisefette und Speiseöle 343

8.1 Bedeutung für die Ernährung 344

8.2 Fette in der Küchentechnik 344

8.3 Geschmacklicher Einfluss der Fette 345

8.4 Arten 345

8.5 Aufbewahrung 346

Aufgaben 347

9 Milch und Milchprodukte 347

9.1 Zusammensetzung und Bedeutung für die Ernährung 347

9.2 Arten 347

9.3 Aufbewahrung 348

9.4 Veränderungen bei der Verarbeitung 349

Aufgaben 349

10 Käse 350

10.1 Bedeutung für die Ernährung 350

10.2 Herstellung 350

10.3 Arten 351

10.4 Fettgehaltsstufen 352

10.5 Verwendung 352

10.6 Aufbewahrung 353

Aufgaben 353

11 Hühnerlei 353

11.1 Aufbau 353

11.2 Bedeutung für die Ernährung 354

11.3 Kennzeichnung 354

11.4 Qualität 355

11.5 Verwendung in der Küche 356

11.6 Aufbewahrung 356

Aufgaben 357

12 Fleisch 357

12.1 Bedeutung für die Ernährung 357

12.2 Fleischuntersuchung 358

12.3 Aufbau des Fleisches 358

12.4 Veränderungen nach dem Schlachten 359

12.5 Lagerung 360

12.6 Verderben des Fleisches 361

12.7 Arten des Fleischbezugs 361

12.8 Qualitätsbeurteilung 362

12.9 Fleischteile und deren Verwendung 364

12.10 Hackfleisch und Erzeugnisse aus rohem Fleisch 369

12.11 Innereien 370

12.12 Verwendung von Knochen 371

12.13 Haltbarmachen 371

12.14 Fleisch- und Wurstwaren	373	2 Klare Suppen	412
Aufgaben	376	2.1 Fleisch- und Knochenbrühe	412
13 Geflügel und Wildgeflügel	377	2.2 Kraftbrühen	413
13.1 Bedeutung für die Ernährung	377	2.3 Suppeneinlagen	417
13.2 Hausgeflügel	377	3 Gebundene Suppen	421
13.3 Wildgeflügel	381	3.1 Legierte Suppen – Samtsuppen	422
Aufgaben	382	3.2 Rahmsuppen – Cremesuppen	425
14 Wild	382	3.3 Püreesuppen	425
14.1 Bedeutung für die Ernährung	382	3.4 Gebundene braune Suppen	426
14.2 Gesetzliche Bestimmungen	383	3.5 Gemüsesuppen	427
14.3 Arten und Verwendung	383	4 Sondergruppen	428
Aufgaben	385	4.1 Kaltschalen	428
15 Fisch	385	4.2 Regionalsuppen	430
15.1 Aufbau	385	4.3 Nationalsuppen	430
15.2 Einteilung	386	5 Anrichten und Dekorieren	
15.3 Bedeutung für die Ernährung	386	von Suppen	430
15.4 Süßwasserfische	387	Fachbegriffe	431
15.5 Seefische	389	Aufgaben	431
15.6 Fischdauerwaren	393	6 Vorgefertigte Brühen, Suppen und	
Aufgaben	394	Saucen – Convenienceprodukte	432
16 Krebstiere und Weichtiere	395	Projekt: Suppen aus den Regionen	433
16.1 Krebstiere	395	SAUCEN	435
16.2 Weichtiere	398	1 Übersicht Grundsaucen	435
Aufgaben	400	2 Braune Saucen	435
17 Kaviar	401	2.1 Grundlagen	435
		2.2 Braune Grund- oder Kraftsauce	438
		2.3 Bratensauce (Jus)	441
		2.4 Wildsauce	441
		3 Weiße Saucen	442
		3.1 Grundlagen	442
		3.2 Weiße Grundsaucen	442
		3.3 Béchamelsauce	444
		3.4 Varianten der klassischen Zubereitung	
		von weißen Saucen	446
		4 Aufgeschlagene Saucen	447
		4.1 Holländische Sauce	447
		4.2 Buttersauce	451
		5 Kalte Grundsauce	452
		6 Eigenständige Saucen	454
		6.1 Warme Saucen	454
		6.2 Kalte Saucen	455
		7 Beurteilungsmerkmale und	
		Anrichten von Saucen	455
		8 Buttermischungen	456
		8.1 Kalte Butter	456
		8.2 Heiße Butter	457
		Fachbegriffe	458
		Aufgaben	458
		Projekt: Saucen im Vergleich	459

Zubereitung Speisen

BRÜHEN	402
1 Übersicht	402
2 Vorbereitungen	402
3 Helle Grundbrühen	405
3.1 Fleisch- und Knochenbrühe	406
3.2 Kalbsbrühe	406
3.3 Geflügelbrühe	407
3.4 Gemüsebrühe	407
3.5 Fischbrühe	407
3.6 Nachbrühe	408
4 Braune Grundbrühen	408
4.1 Braune Kalbsbrühe	408
4.2 Wildbrühe	409
4.3 Große braune Brühe	409
4.4 Entfetten von Fonds, Extrakten,	
klaren Brühen und Saucen	409
5 Extrakte	410
Aufgaben	410
SUPPEN	411
1 Übersicht der Suppenarten	411

SCHLACHTFLEISCH	460	1.3	Große Plattfische	519
1 Vorbereiten	460	1.4	Beispiele vorbereiteter Fische	519
1.1 Kalb	460	2 Zubereiten	520	
1.2 Rind	464	2.1 Garziehen und Blau-Zubereiten		
1.3 Schwein	466	der Fische.....	520	
1.4 Schaf	467	2.2 Dämpfen der Fische	521	
1.5 Durchschnittliche Rohgewichte für		2.3 Dünsten der Fische.....	521	
Fleischportionen.....	469	2.4 Braten der Fische	522	
Aufgaben	469	2.5 Frittieren der Fische	523	
2 Zubereiten	470	2.6 Grillen der Fische	524	
2.1 Garverfahren	470	Fachbegriffe	525	
2.2 Kochen von Schlachtfleisch	470	Aufgaben	525	
2.3 Dünsten von Schlachtfleisch.....	471	Projekt: Fischwoche	526	
2.4 Braten von Schlachtfleisch	473			
2.5 Grillen von Schlachtfleisch	480	KREBS- UND WEICHTIERE	527	
2.6 Frittieren von Schlachtfleisch	481	1 Hummer	527	
2.7 Schmoren von Schlachtfleisch	482	1.1 Verarbeiten von gekochtem Hummer....	527	
Fachbegriffe	490	1.2 Verarbeiten von rohem Hummer	528	
Aufgaben	490	1.3 Zubereiten	528	
WILD	491	2 Krebse	530	
1 Vorbereiten	491	2.1 Flusskrebse	530	
2 Zubereiten	494	2.2 Seewasserkrebse.....	531	
2.1 Braten im Ofen.....	495	3 Miesmuscheln	532	
2.2 Braten in der Pfanne.....	497	4 Sankt-Jakobs-Muscheln	532	
2.3 Schmoren	499	5 Austern	534	
Fachbegriffe	500	6 Tintenfisch, Kalmar und Krake	535	
Aufgaben	500	Fachbegriffe	535	
GEFLÜGEL UND WILDGEFLÜGEL	501	Aufgaben	535	
1 Vorbereiten	501	GEBÄCKE, SÜSSSPEISEN UND SPEISEEIS	536	
1.1 Herrichtungstechniken	501	1 Teige und Massen	536	
2 Zubereiten von Hausgeflügel	504	1.1 Teiglockerung.....	536	
2.1 Durchschnittliche Garzeiten	504	1.2 Hefeteig	536	
2.2 Kochen von Geflügel	505	1.3 Blätterteig	539	
2.3 Dünsten von Geflügel.....	505	1.4 Mürbeteig	542	
2.4 Schmoren von Geflügel	507	1.5 Biskuitmasse	543	
2.5 Braten von Geflügel	508	1.6 Brandmasse	544	
2.6 Frittieren von Geflügel	509	1.7 Ausbackteig	545	
2.7 Grillen von Geflügel	510	1.8 Schaummasse (Baisermasse).....	545	
3 Zubereiten von Wildgeflügel	511	1.9 Strudel	546	
3.1 Braten von Wildgeflügel	511	1.10 Hippenmasse	547	
3.2 Schmoren von Wildgeflügel	512	2 Cremespeisen	547	
4 Geflügel als Menükomponente	512	2.1 Cremes mit Gelatinebindung	548	
Fachbegriffe	513	2.2 Pochierte Cremes	549	
Aufgaben	513	2.3 Gekochte Cremes.....	550	
Projekt: Materialkosten am Beispiel Fleisch	514	2.4 Mus	550	
FISCHE	515	3 Puddinge	551	
1 Vorbereiten	515	4 Aufläufe/Soufflés	553	
1.1 Rundfische	515	5 Kleine Pfannkuchen	553	
1.2 Plattfische.....	517	6 Omeletts	555	

7	Saucen	555	NATIONALGERICHTE	616
8	Gelee	558	Aufgaben	623
9	Fruchtsalat	559	Projekt: Nationalgerichte	624
10	Glasuren	560	MENÜ UND SPEISEKARTE	625
11	Speiseeis/Eispeisen	561	1 Aufbau eines Menüs	625
11.1	Speiseeissorten	561	1.1 Umfang eines Menüs	625
11.2	Hygiene	561	1.2 Regeln kulinarischer Abstimmung.....	626
11.3	Speiseeis aus der Eismaschine	562	1.3 Grundsätze richtiger Ernährung	628
11.4	Eisbecher	563	1.4 Organisatorische Möglichkeiten	628
11.5	Halbgefrorenes.....	565	2 Gestaltung der Speisekarte	629
12	Weitere Süßspeisen	567	2.1 Aufgaben der Speisekarte	629
	Fachbegriffe	568	2.2 Anordnung des Textes	630
	Aufgaben	569	2.3 Rechtschreibung auf der Speisekarte	631
	Projekt: Dessertbüfett	570	2.4 Rechtliche Bestimmungen	633
	VORSPEISEN – KALTE PLATTEN	571	2.5 Karten für Extraessen	634
1	Basiszubereitungen	571	2.6 Menübeispiele mit zugehörigen Gedecken.....	636
1.1	Farcen und Füllmassen	571	3 Kalkulation von Speisen	638
1.2	Gelee	574	SONDERVERANSTALTUNGEN	640
2	Kalte Vorspeisen	575	1 Der Gast im Mittelpunkt	640
2.1	Canapés	575	2 Aktionen	640
2.2	Vorspeisen-Cocktails	557	2.1 Aktionsbeispiele	640
2.3	Kombinierte Salate	579	3 Planung und Durchführung	641
2.4	Vorspeisenvariationen.....	580	3.1 Jahresplanung	641
2.5	Feinkostprodukte	583	3.2 Detailplanung	641
3	Zwischengerichte – Warme Vorspeisen	585	3.3 Planungsbeispiel Küche	641
4	Anrichten von Kalten Platten	587	3.4 Erfolgskontrolle und Manöverkritik	648
4.1	Vorbereitende Arbeiten.....	587	3.5 Weitere Aktionen	648
4.2	Gestaltung von Platten	589	Aufgaben	649
4.3	Gestaltung von Schauplatten	590	Projekt: Festliches Essen	650
	Fachbegriffe	595	WERBUNG UND VERKAUFSFÖRDERUNG	652
	Aufgaben	595	1 Werbung	652
	BÜFETTANGEBOT	596	1.1 Positionierung	652
1	Planung	596	1.2 Ziele der Werbung	653
1.1	Planung im Service.....	596	1.3 Maßnahmen der Werbung	653
1.2	Planung in der Küche	597	1.4 Arten der Werbung	653
2	Durchführung	598	2 Unser Gast	656
2.1	Vorbereitung des Büfetts	598	2.1 Gästetypen.....	656
	Aufgaben	600	2.2 Das Verkaufsgespräch.....	658
	Projekt: Kleine Gerichte	601	Aufgaben	659
	Angebot Speisen		GARNITUREN UND ZUBEREITUNGSARTEN (AKA)	660
	ZWISCHENMAHLZEITEN	602	INTERNET-ADRESSEN	661
	Aufgaben	604	Bildquellenverzeichnis	662
	REGIONALGERICHTE	605	Sachwortverzeichnis.....	663

verbleibenden Zellhaut eine besondere Umhüllung. Eine **Spore** ist entstanden (Abb. 1). Alle Lebensvorgänge ruhen, und der Zellrest ist besonders widerstandsfähig gegen Wärmeeinwirkung und Desinfektionsmittel. Bei günstigen Lebensbedingungen werden aus den Sporen wieder Bazillen.

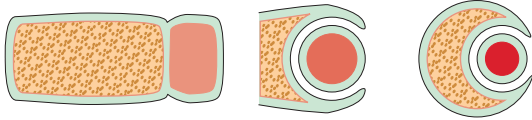


Abb. 1 Bazillen bilden Sporen.

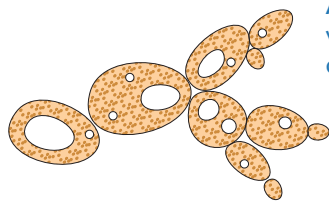


Abb. 2 Hefen vermehren sich durch Sprossung.

Hefen sind Einzeller, die sich vorwiegend von **Zuckerstoffen** ernähren. Sie vermehren sich durch Sprossung; dabei sprießt aus der Mutterzelle jeweils eine Tochterzelle (Abb. 2).

Schimmelpilze (Abb. 3) sind Mehrzeller, die sehr anspruchslos sind und auch noch auf verhältnismäßig trockenen Lebensmitteln wachsen können. Sie vermehren sich auf zwei Arten: Auf dem Lebensmittel verbreiten sie sich durch **Sporen**, im Lebensmittel über das **Wurzelgeflecht (Mycel)**. (Vergleiche S. 23).

Pilzarten, die ungiftig sind und z. B. bei Käse mitgegessen werden, bezeichnet man als **Edelpilze** oder Edelschimmel.

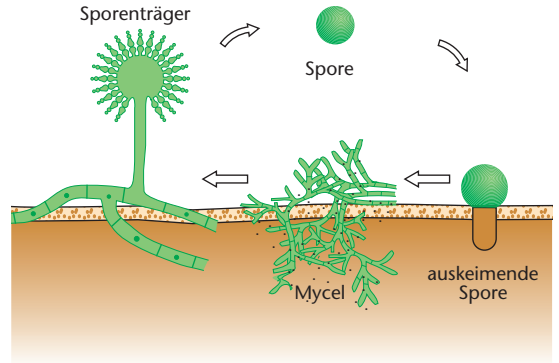
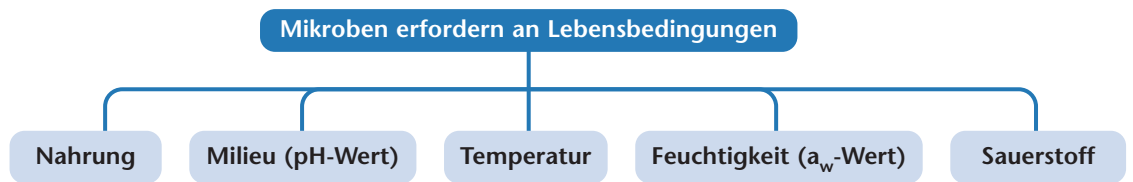


Abb. 3 Schimmel bildet Sporen.

1.3 Lebensbedingungen der Mikroben

Wie alle Lebewesen, so entwickeln sich auch Kleinlebewesen nur, wenn bestimmte Lebensbedingungen erfüllt sind. Bei eingeschränkten Bedingungen sind Wachstum und Vermehrung verlangsamte oder eingestellt; die Mikroben können auch absterben.



Nahrung

Die meisten Mikroben bevorzugen bestimmte Nährstoffe, folgende Grobeinteilung ist möglich.

Art	bevorzugt befallen	Beispiel
Eiweiß spaltende Mikroben	Fleisch, Wurst, Fisch, Geflügel	Salmonellen
	Milch, Frischkäse, Creme	Fäulnisbakterien
Kohlenhydrat spaltende Mikroben	Kompott, Fruchtsaft, Creme	Hefen
Fett spaltende Mikroben	Butter, Margarine, Speck	
Schimmel	alle Lebensmittel	Schimmelpilze

4.9 Induktionstechnik

Induktionsherde übertragen die Wärme auf eine besondere Art auf das Gargut. Elektrische Energie schafft in der Induktionsspule zunächst ein Magnetfeld. Erst im Boden des Kochgeschirrs erzeugt dieses Magnetfeld die zum Garen erforderliche Wärme.

Darum gibt es keine Hitzeabstrahlung von aufgeheizten Kochplatten, die Hitzebelastung für das Personal und der Energieverbrauch sind geringer.

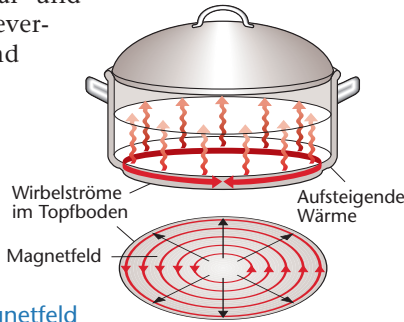


Abb. 1 Magnetfeld erzeugt Wärme



Abb. 2 Wärme entsteht nur im Metall der Pfanne

4.10 Garen unter Dampfdruck

Bei normalem Luftdruck (1 bar) siedet das Wasser bei 100 °C. Mit zunehmendem Druck steigt der Siedepunkt. Diesen physikalischen Zusammenhang nutzt man bei Dampfgeräten.

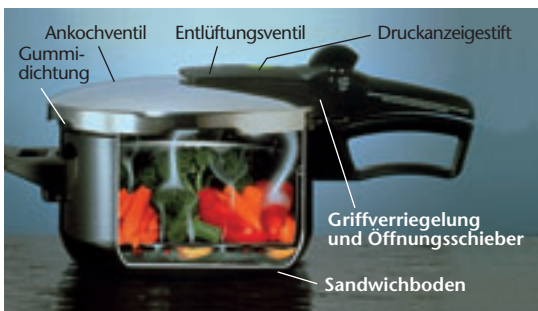


Abb. 3 Dampfdrucktopf

Für die Küche ist folgender Zusammenhang wichtig:

Je höher der Druck, desto höher die Temperatur.
Je höher die Temperatur, desto kürzer die Garzeit.

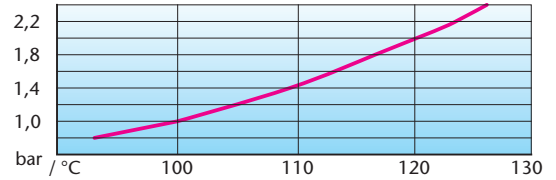


Abb. 4 Der Siedepunkt ist druckabhängig.

Darum auch die Bezeichnungen Schnellkochtopf oder Schnellgargerät. Das Garen bei höherer Temperatur kann auch zu veränderten Ergebnissen führen, z. B. faserigem Fleisch.

Das Gastgewerbe kennt zwei technische Lösungen.

Beim **Dampf-Drucktopf** entsteht der Dampf im festverschlossenen Topf. Ein Ventil regelt den Dampfdruck.

Beim **Dampf-Schnellgargerät** wird der Dampf außerhalb des Garraumes in einem besonderen Dampfbereiter erzeugt und dann auf die Lebensmittel im Garraum geleitet.

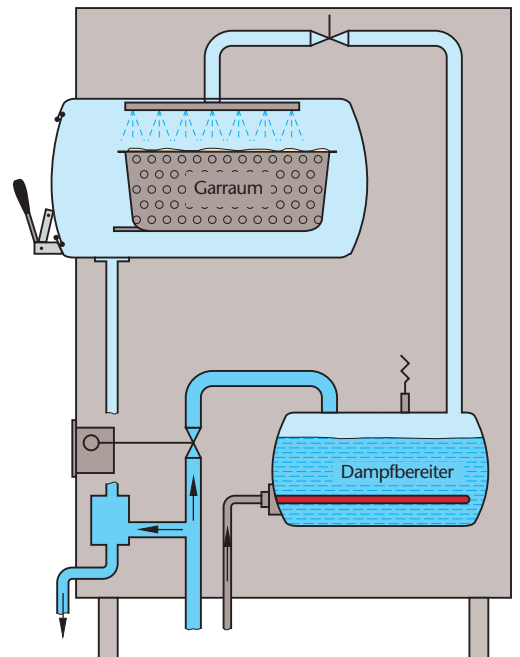


Abb. 5 Trockendampf-Schnellgärer

2 Bearbeiten von Lebensmitteln

🇬🇧 food conditioning 🇫🇷 conditionnement (m) des aliments

2.1 Schneiden 🇬🇧 to cut 🇫🇷 couper

Lebensmittel müssen vor einer weiteren Bearbeitung oft grob zerteilt oder fein geschnitten werden. Deshalb zählt das Schneiden zu den wichtigen Grundfertigkeiten (siehe „Schnittformen“ auf Seite 146, 147).

Ziele des Schneidens können sein:

- verzehrfertige Stücke, z. B. bei portioniertem Fleisch;
- Verkürzung der Garzeit, z. B. Blumenkohl in Röschen, Kartoffeln in Stücken;
- Vergrößerung der Oberfläche, z. B. Röstgemüse, Zwiebelwürfelchen;
- ansprechendes Aussehen, z. B. Zuschneiden von Kartoffeln in bestimmte Formen (tournieren), streifig oder blättrig geschnittenes Gemüse.

Beim **Schneidevorgang** mit dem Messer wirken zusammen:

- **Schneidedruck**, der sich auf die sehr kleine Fläche der Messerschärfe konzentriert.
Je schärfer das Messer, desto leichter dringt es in das Schneidegut ein.

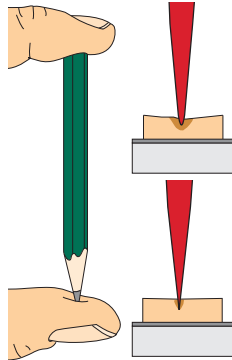


Abb. 1 Schneidedruck

- **Schneidebewegung**, die man auch den „Zug“ nennt. Wer ohne Schneidebewegung arbeitet, drückt das Messer nur in das Material und schneidet nicht richtig. Das ist leicht erkennbar, wenn man eine Vergrößerung des Querschnitts der Messerklinge näher betrachtet: Die sägende Wirkung entsteht erst durch die Schneidebewegung.



Abb. 2 Vergrößerter Querschnitt

Deshalb gilt:

Je größer die Schneidebewegung, desto geringer ist der erforderliche Schneidedruck. Dies wird vor allem beim Elektromesser deutlich.

Beim Schneiden mit dem Kochmesser werden Schneidedruck und Schneidebewegung durch eine wiegende Bewegung miteinander verbunden. Man spricht darum auch vom **Wiegeschnitt**.

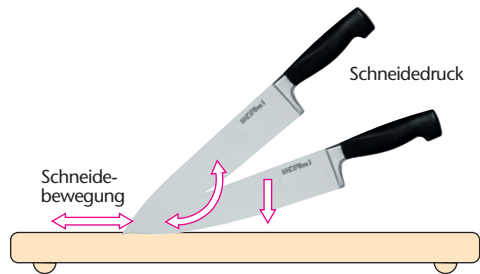


Abb. 3 Wiegeschnitt

Beim richtigen Schneiden dient die Haltehand dem Messer als Führung (siehe **Abb. 4**). Die Klinge gleitet an den Knöcheln der gekrümmten Finger entlang, der zurückweichende Finger gibt den Abstand zum folgenden Schnitt frei.

Die gezeigte Haltung der Hand (Krallengriff) ermöglicht gleichmäßigen Schnitt und schützt vor Verletzungen, weil die Fingerspitzen so Abstand zur Klinge haben.

⚠️ **Kleine Stücke sind schwieriger zu halten, darum erhöhte Verletzungsgefahr.**

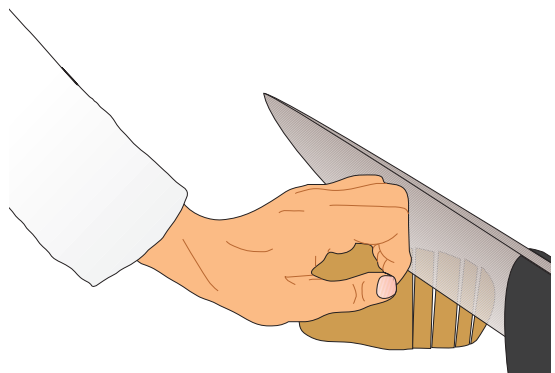


Abb. 4 Korrekte Finger- und Handhaltung

Weitere Kriterien

Der **Geruch** kann sein ausgeprägt, ausgewogen, typisch, fruchtig, harmonisch, ...

An die **Genussgefühle** wenden sich Wörter wie typisch, angenehm, fein, harmonisch, weich, dezent, herzhaft, erfrischend, belebend.

Negative Wörter werden im Verkaufsgespräch nur verneinend verwendet.

- kräftig, jedoch nicht scharf
- weich, aber doch bissfest
- nicht faserig, butterweich gedünstet
- gut gewürzt, aber nicht scharf
- gut gekühlt, aber nicht kalt

Beispiele für Genussgefühle

typisch	typisch für die Region, typische Würzung für Wild
angenehm	angenehm kühl, aber nicht kalt
weich	weich, dass es auf der Zunge zergeht
fein	fein abgestimmte Würzung
harmonisch	harmonische Kombination von ... und ...

3 Bewerten von Speisen

🇬🇧 analysing food 🇫🇷 évaluer des mets (m)

Die Bewertung oder Beurteilung von Speisen und Getränken nennt man auch **Degustation**. Man kennt verschiedene Verfahren. Hier wird das vergleichende Verfahren nach dem Benotungssystem verwendet.

Bei einer vergleichenden Verkostung oder Degustation sind folgende **Regeln** zu beachten:

- Nur Gleiches mit Vergleichbarem verkosten.
- Jede Rezeptur genau einhalten.
- Gleiche Gefäße, gleiche Temperatur, usw.
- Proben „neutralisieren“, das bedeutet, dass die Prüfenden nicht wissen, mit welchem Produkt sie es zu tun haben.
- Während der Verkostung nicht reden.
- Ergebnisse schriftlich festhalten.
- Zwischen den Proben die Geschmacksempfindung mit Brot oder Wasser neutralisieren.

Geschmackstest**Beispiel Tomatensuppe**

Sehen Wie ist die Farbe? Kräftig, natürlich, blass oder wenig ansprechend? Kräftig rot oder gedeckt (Sahne)? Lassen Sie die Suppe vom Löffel oder über eine Untertasse laufen.

Wie ist die Beschaffenheit, Konsistenz? Zu dünn, flüssig, cremig, dicklich, pampig?

Riechen Rühren Sie mit dem Löffel mehrmals um und entnehmen Sie einen vollen Löffel. Halten Sie den vollen Löffel vor die Nase, atmen Sie ein. Wie ist der Geruch? Fruchtig, schwach, fremd, angenehm, ausdrucklos? Wie stark?

Schmecken Nehmen Sie die Suppe in den Mund, auf die Zunge. Wie ist der Geschmack? Gehaltvoll, aromatisch, fruchtig oder säuerlich, leer mit „Fremdgeschmack“?

Vor dem Schlucken achten Sie auf das, was Sie am Zungenende (unterhalb des Gaumens) empfinden. Bittergeschmack?

Nach dem Schlucken: Wie ist der Nachgeschmack? Füllig, rund, angenehm, leer, bitter, kratzend? Beim Wein bezeichnet man dieses Empfinden als „Abgang“.



Abb. 1 Tomatensuppen zum Test

Verwenden Sie die richtigen Worte

Bei der Beschreibung muss man abstuft bewerten können. Hier als Beispiel die Intensität oder Stärke der Eindrücke.

Die Ergebnisse der Verkostung oder Degustation werden in den Prüfungsbogen eingetragen und verglichen.

Intensität Stärke	(-) schwach	(+) stark
positiv	mild dezent	kräftig intensiv ausgeprägt
negativ	schwach wenig Geschmack geschmacklos	aufdringlich zu stark hervortretend

Degustation Produktgruppe: Saucen

Produkt: Holländische Sauce

	Aussehen					Konsistenz					Geschmack					Bemerkungen
Note	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	
Probe A	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	_____
Probe B	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	_____
Probe C	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	_____
Probe D	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	_____
Probe E	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	_____

Beurteilen Sie die einzelnen Proben anhand der Merkmale Aussehen, Konsistenz und Geschmack. Bitte kreuzen Sie die zutreffende Bewertung an! (Bewertung: 1 = sehr gut; 2 = gut; 3 = befriedigend; 4 = ausreichend; 5 = mangelhaft)

Welches dieser Produkte würden Sie insgesamt in Ihrer Beurteilung auf den **1. Platz** setzen?

Probe Nr.: _____

Abb. 1 Muster eines Bewertungsblattes

Eignungsprofil

Ein Eignungsprofil zeigt auf einen Blick, wo die Schwerpunkte eines Rezeptes liegen.

- Wie hoch liegen die Materialkosten, der Arbeitsaufwand?
- Kann im Voraus produziert werden, z. B. für Empfänge, Tagungen?
- Kann die Zubereitung transportiert werden?
- Wie gut kann die Zubereitung aufwahrt werden?
- Welchen „Eindruck“ macht die Zubereitung, wie lässt sie sich präsentieren? („Einfach“ wie ein Nudelsalat oder „gehoben“ wie etwa Scampi auf gedünsteter Selleriescheibe)?

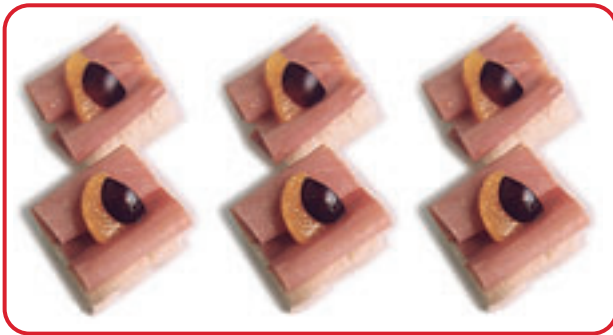


Abb. 1 Schinkencanapé



Abb. 2 Frischkäsehappen

Eignungsprofil für		Schinkencanapé	Frischkäsehappen						
Kriterien	Extremwert	Rangplatzskala 1–7					Extremwert		
Materialeinsatz	niedrig	1	2	3	4	5	6	7	hoch
Arbeitsaufwand	niedrig								hoch
Lagerung fertige Speise	gut möglich								schlecht möglich
Transportfähigkeit	unempfindlich								sehr empfindlich
Eignung für Veranstaltung	gut geeignet								schlecht geeignet
Präsentierbarkeit	gut								schlecht

Aufgaben

- Suchen Sie zu jedem der angeführten Eigenschaftswörter eine passende Speise: zartrosa, hellrot, hellbraun, goldbraun, knusprig braun, cremig-weiß, goldgelb.
- Nennen Sie zu jedem Eigenschaftswort eine Zubereitung: neue, geeist, al dente, knackig, körnig, cremig, knusprig, saftig, sämig, leicht.
- Für eine einfach durchzuführende Degustation werden verschiedene Orangensäfte eingekauft, und es wird auch Saft selbst gepresst. Gehen Sie nach den Regeln bei der Verkostung vor und halten Sie die Ergebnisse fest.
- Zusätzlich zu Aufgabe 4 werden die Ergebnisse unter Berücksichtigung der Preise diskutiert. Kann das Beste auch preislich vertreten werden? Welches Produkt ist unter Berücksichtigung des Preises unsere Wahl?
- Fertigen Sie selbst Tomatensuppe, z. B. mehrere Rezepte aus Frischware, Tomaten aus der Dose, Tomatenmark und Produkte verschiedener Firmen.
 - Suchen Sie nach verkaufsfördernden Wendungen.
 - Führen Sie sachgerecht eine Degustation durch und halten Sie die Ergebnisse im Bewertungsbogen fest.
 - Suchen Sie, ein Eignungsprofil zu erstellen, z. B. in einem Blatt Eigenfertigung und Suppe aus der Tüte eintragen (vgl. oben).

Projekt

Vegetarisches aus Bio-Produkten

In unserem Hause werden Bio-Produkte aus der Region vorgestellt.

Dabei soll mit einer Aktion auf die vielfältigen Möglichkeiten der Zubereitung und Präsentation vegetarischer Gerichte hingewiesen werden.

Damit die Aktion für die Bio-Produzenten sowie für unser Haus ein voller Erfolg wird, muss sie mit größter Sorgfalt geplant, vorbereitet und ausgeführt werden.



Analyse

- 1 Was bedeutet für die Köche diese Herausforderung?
- 2 Welche Gesichtspunkte müssen dabei beachtet werden?

Vorschläge

- 1 Erarbeiten Sie Vorschläge für ein vegetarisches 3-Gang-Menü und/oder ein vegetarisches Büfett mit mindestens drei kalten und vier warmen Gerichten.
- 2 Beachten Sie bei Ihren Ausarbeitungen die Vielfalt der Produkte, der Zubereitungsarten und der Gerichte.
- 3 Erstellen Sie zu den Speisevorschlägen Rezepturen für jeweils 10 Portionen.
- 4 Fertigen Sie zu Ihrer Aufgabe einen Arbeitsablaufplan an. Vergleichen Sie Seite 47.
- 5 Kochen Sie die Gerichte vor der Aktion mindestens einmal und lassen Sie diese von verschiedenen Leuten beurteilen. Benutzen Sie hierzu das Degustationsblatt von Seite 139.
- 6 Führen Sie eine Ergebnisliste, die Sie anschließend auswerten. Die besten Gerichte wählen Sie für Ihr Menü oder das vegetarische Büfett aus.

Kosten

Die Veranstaltung mit 3-Gang-Menü oder Büfett soll für 100 Personen ausgerichtet werden.

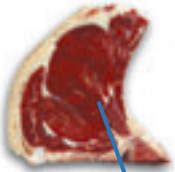
- 1 Stellen Sie zur Kostenermittlung den Materialbedarf anhand der Rezepturen fest.
- 2 Erstellen Sie nun eine Kostenübersicht für den gesamten Materialeinsatz.

Das Thema gästeorientiert darstellen

- 1 Welche Möglichkeiten haben Sie, das Thema optisch gut darzustellen?
- 2 Nennen Sie Vor- und Nachteile bei der Präsentation eines vegetarischen Menüs oder eines vegetarischen Büfetts.
- 3 Welche Ideen werden Sie entwickeln, um das Thema dekorativ zu präsentieren?

Bezeichnung nach DLG ¹	ortsüblich auch	Verwendung vorwiegend
Keule Blume Kugel Schwanzstück	Schlegel Hüfte, Rose Große Nuss, Maus Unterschale, Frikandeau, Tafelspitz	Schmorgerichte Rouladen, Rumpsteak, Schmorbraten Rouladen, Gulasch, Tatar Rouladen, Gulasch, Schmorbraten
Oberschale Hinterhese	Klappe, Kluft Wadschenkel, Wade	Rouladen, Tatar, Schmorbraten Klärfleisch, Gulasch

Côte de bœuf²
Rinderkotelett



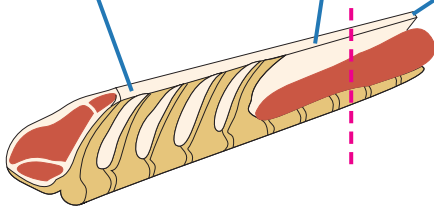
T-Bone-Steak
kleiner Filetanteil



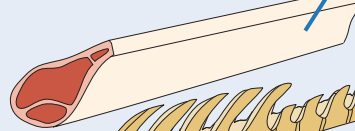
Porterhouse-Steak
großer Filetanteil



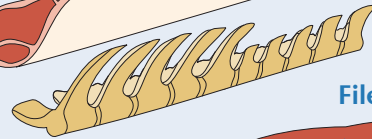
Entrecôte (double)
Zwischenrippen-
stück (doppeltes)



Roastbeef

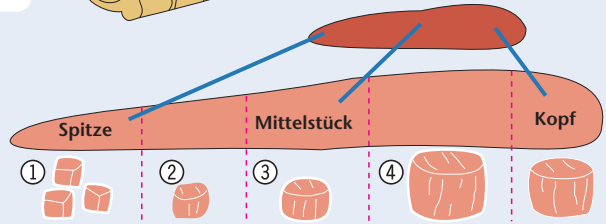


Rumpsteak



Filet

- ① Filetgulasch
- ② Tournedos
- ③ Filetsteak
- ④ Chateaubriand



Bezeichnung nach DLG ¹	ortsüblich auch	Verwendung vorwiegend
Fleischdünning Knochendünning	Bauchlappen } auch Lappen, Weich Spannrippe }	Koch- und Suppenfleisch
Fehlrippe	Dicke Rippe, Vorschlag	
Kamm	Hals, Halsgrat	
Spannrippe	Querrippe, Leiterstück	
Brust		
Bug Falsches Filet Schaufelstück Dickes Bugstück Schaufeldeckel Hesse	Falsche Lende Mittelbug, Schulterspitz Dicke Schulter Bugdeckel, Schabelappen Bein, Wadschenkel, Haxe	<ul style="list-style-type: none"> } kochen, schmoren } Ragout } Gulasch } Hackfleisch Klärfleisch, Gulasch

¹ Wird bei schriftlichen Prüfungen nach Fleischteilen gefragt, so gelten die Bezeichnungen nach DLG als verbindlich. Die kursiv gedruckten ortsüblichen Bezeichnungen dienen hier dem besseren Verständnis.

² Steaks mit Knochen dürfen seit 1.1.2009 von bis zu 48 Monate alten Rindern geschnitten werden.