

REZEPTE

Gmüsespeisen	352
Pilzspeisen	368
Kartoffelspeisen	370
Klöße, Nocken, Teigwaren	378
Getreide- und Hülsenfruchtspeisen	384
Eierspeisen	388
Fischspeisen	399
Brühen, Fonds	414
Saucen	420
Suppen, Eintöpfe	439
Schlachtfleischspeisen	469
Geflügelspeisen	500
Wildspeisen	513
Speisen aus Krebstieren und Weichtieren	518
Kalte Speisen	525
Speisen aus pflanzlichen Zutaten	547
Vegane Speisen	550
Speisen mit Blüten und Blättern	552
Gebäck, Süßspeisen, Eisspeisen	545
Mahlzeiten und Tischgaren	584



Ausführliches Rezeptverzeichnis
zum Downloaden!

Ein ausführliches, kostenloses Rezeptverzeichnis
finden Sie unter
handwerk-technik.de (Die Lehrküche → Downloads)
oder direkt hier:



Hier scannen

KÜCHE		KÜCHE		KÜCHE		
1	Von den Zutaten zur Speise	1		7.5.1	Nährwert	137
2	Lebensmittelbestandteile	2		7.5.2	Qualität, Lagerung	137
2.1	Kohlenhydrate	4	4.4.3	7.6	Gemüse	138
2.1.1	Vorkommen, Aufbau	4	4.4.4	7.6.1	Einteilung, Nährwert,	
2.1.2	Eigenschaften, Nährwert	7	4.5	7.6.1	Lagerung	138
2.2	Fette (Lipide)	10	4.6	7.6.2	Sorten, Qualität	139
2.2.1	Vorkommen, Aufbau	10	4.6.1	7.7	Pilze	148
2.2.2	Eigenschaften, Nährwert	12	4.6.2	7.7.1	Einteilung, Nährwert,	
2.3	Eiweißstoffe (Proteine)	16	4.6.3	7.7.1	Lagerung	148
2.3.1	Vorkommen, Aufbau	16	4.6.4	7.7.2	Sorten, Qualität	149
2.3.2	Eigenschaften, Nährwert	18	4.7	7.8	Keimlinge (Sprossen)	150
2.4	Wasser	22		7.9	Obst	151
2.4.1	Vorkommen, Aufbau	22		7.9.1	Einteilung, Nährwert	151
2.4.2	Eigenschaften, Nährwert	23		7.9.2	Sorten, Qualität, Lagerung	152
2.5	Mineralstoffe	25		7.10	Getreide, Getreideerzeugnisse	162
2.5.1	Vorkommen, Aufbau	25	5	7.10.1	Getreidearten, Aufbau des	
2.5.2	Eigenschaften, Nährwert	26	Arbeitsicherheit,	7.10.1	Getreidekorns	162
2.6	Vitamine	28	Umweltschutz	7.10.2	Getreidevermahlung,	
2.6.1	Vorkommen, Aufbau	28	87	7.10.2	Mahlerzeugnisse	163
2.6.2	Eigenschaften, Nährwert	29	5.1	7.10.3	Weitere Getreideerzeugnisse,	
2.7	Enzyme	33	5.1.1	7.10.3	Lagerung	165
2.7.1	Vorkommen, Aufbau	33	5.1.1	7.11	Brot, Kleingebäck	166
2.7.2	Eigenschaften	34	5.1.1	7.11.1	Gebäckherstellung	166
2.8	Genussstoffe	36	5.1.2	7.11.1	Sorten, Qualität, Nährwert,	
2.8.1	Vorkommen, Aufbau	36	5.1.2	7.11.2	Lagerung	166
2.8.2	Eigenschaften, Genusswert	36	5.1.3	7.12	Teigwaren	168
2.9	Geruchs- und		5.2	7.13	Reis	169
	Geschmacksstoffe	39	5.2	7.14	Hülsenfrüchte	169
2.9.1	Vorkommen, Arten	39	5.2.1	7.15	Eier	170
2.9.2	Eigenschaften, Nährwert	41	5.2.1	7.15.1	Nährwert	170
2.10	Bioaktive Substanzen	42	5.2.1	7.15.2	Sorten, Qualität, Lagerung	170
2.11	Zusatzstoffe	44	5.2.2	7.16	Milch, Milcherzeugnisse	172
2.12	Schadstoffe	47	5.2.2	7.17	Käse	174
			5.2.3	7.18	Butter	176
				7.19	Pflanzliche Speisefette	178
3	Stoffwechsel, Kostformen	48	6	7.19.1	Pflanzenöle	178
3.1	Stoffwechsel	48	Technologischer Prozess	7.19.2	Pflanzenhartfette	179
3.2	Energiebedarf	52	der Speisenerstellung	7.20	Margarine	180
3.3	Kostformen	55	95	7.21	Schlachtfette	181
3.3.1	Vollwertige Mischkost	55	6.1	7.22	Fleisch, Fleischerzeugnisse	181
3.3.2	Besondere Kostformen	60	6.1	7.22.1	Nährwert	181
3.3.3	Kost für Kranke und Genesende	61	6.2	7.22.2	Schlachttierarten, Qualität,	
			6.2	7.22.2	Lagerung	182
			6.2.1	7.22.3	Hackfleisch	191
4	Lebensmittelhygiene und		6.2.2	7.22.4	Innereien	192
	Rechtsvorschriften	64	6.3	7.22.5	Fleischerzeugnisse,	
4.1	Mikrobiologische Grundlagen	65	6.3	7.23	Wurstwaren	194
4.1.1	Vorkommen, Arten von		6.4	7.23	Geflügel	196
	Mikroorganismen	65	6.4.1	7.23.1	Hausgeflügel	197
4.1.2	Lebensbedingungen der		6.4.1	7.23.2	Wildgeflügel	198
	Mikroorganismen	67	6.4.2	7.24	Wild	200
4.2	Schädlinge	69	6.4.2	7.25	Fisch	203
4.3	Lebensmittelschädigungen,		6.4.3	7.25.1	Süßwasserfisch	204
	Lebensmittelverderb	70	6.4.3	7.25.2	Seefisch	205
4.4	Hygienemaßnahmen	72	6.4.4	7.25.3	Fishteile, Handelsformen	208
4.4.1	Persönliche Hygiene	72	6.4.4			
4.4.2	Betriebs- und		6.4.5			
	Arbeitsmittelhygiene	73	6.4.5			
			6.4.6			
			6.4.6			
			6.4.7			
			6.4.7			
			6.4.8			
			7			
			Wichtige Zutaten			
			133			
			7.1			
			7.1			
			7.2			
			7.2			
			7.3			
			7.3			
			7.4			
			7.4			
			7.5			
			7.5			

KÜCHE

7.26.1	Krebstiere	210
7.26.2	Weichtiere	212
7.26.3	Kaviar	214
7.27	Würzmittel	215
7.27.1	Gewürze	215
7.27.2	Würzstoffe	219
7.27.3	Gewürzmischungen	222
7.27.4	Gewürzzubereitungen	223
7.27.5	Marinaden	224

SERVICE

8	Getränke	226
8.1	Trinkwasser	226
8.2	Mineralische Wässer	226
8.3	Frucht- und Gemüsesäfte	228
8.4	Alkoholfreie Erfrischungsgetränke	229
8.5	Kaffee	230
8.6	Tee	235
8.7	Teeähnliche Getränke	239
8.8	Kakao	240
8.9	Mischgetränke	242
8.10	Bier	245
8.11	Wein	249
8.11.1	Deutsche Weine	249
8.11.2	Europäische Weine	257
8.11.3	Likörweine	260
8.11.4	Weinhaltige und weinähnliche Getränke	261
8.12	Schaumwein	262
8.13	Spirituosen	265
9	Grundlagen im Service	268
9.1	Anforderungen an Servicemitarbeiter	268
9.1.1	Kleidung	268
9.1.2	Ausrüstung	269
9.1.3	Hygiene	269
9.1.4	Umgangsformen	269
9.2	Ausstattung der Gasträume	270
9.2.1	Räume, Dekoration	270
9.2.2	Möbiliar, Geräte	270
9.2.3	Reinigung, Pflege	272
9.3	Textilien im Gastgewerbe	274
9.3.1	Materialien	274
9.3.2	Einsatz der Tischwäsche	276
9.3.3	Textil- und Wäschepflege	277
9.4	Gläser	279
9.4.1	Materialien	279
9.4.2	Pflege der Gläser	279
9.4.3	Einsatz der Gläser	280
9.5	Porzellangeschirr	281
9.5.1	Materialien	281
9.5.2	Reinigung, Pflege	282

SERVICE

9.5.3	Einsatz des Geschirrs	282
9.6	Bestecke, Tafelgeräte	284
9.6.1	Materialien	284
9.6.2	Einsatz der Bestecke	285
9.6.3	Reinigung, Pflege	287
10	Arbeiten im Servicebereich	288
10.1	Büfett	288
10.1.1	Büfettaufbau	288
10.2	Office	290
10.2.1	Blumendekorationen	291
10.2.2	Mund- und Dekorationsservietten	292
10.2.3	Handservietten	294
10.3	Restaurant	295
10.3.1	Vorbereitungen im Restaurant und für Tagungen	295
10.3.2	Tafelformen	296
10.3.3	Auflegen und Abdecken der Tischtücher	297
10.3.4	Eindecken	298
10.3.5	Gedecke	300
10.3.6	Abdecken	301
10.3.7	Tragetechniken	301
10.4	Organisationsformen des Service	304
10.4.1	Servicearten, Servicemethoden	304
10.4.2	Einfacher Speisenservice	306
10.4.3	Einfacher Getränkeservice	308

11 Umgang mit den Gästen 309

11.1	Köche als Gastgeber	309
11.2	Gästetypen	312
11.3	Gästegruppen	313
11.4	Verkaufsgrundlagen	315
11.4.1	Verkaufsablauf	315
11.4.2	Reklamationen	318

12 Kalkulation 320

12.1	Zuschlagskalkulation	320
12.2	Gesamtzuschlag	321
12.3	Kalkulationsfaktor	321
12.4	Rückwärtskalkulation	322

MAGAZIN

13 Warenwirtschaft 323

13.1	Arbeiten im Magazin	323
13.2	Einkauf	325
13.2.1	Bestellung	326
13.2.2	Warenannahme	326
13.3	Warenlagerung	327
13.3.1	Warenpflege	328
13.3.2	Normallagern	329

MAGAZIN

13.3.3	Kühl lagern	330
13.3.4	Lagern von tiefgefrorenen Lebensmitteln	331
13.3.5	Logistik	332
13.4	Warenausgabe	333
13.5	Bestandskontrollen, Lagerkosten	334
13.5.1	Lagerbestände	334
13.5.2	Inventur	335
13.5.3	Lagerkennzahlen	337

14 Information, Kommunikation 338

14.1	Informationsaustausch im Magazin	338
14.2	Informations- und Kommunikationsmittel	338

15 Schriftstücke 340

15.1	Briefe	341
15.2	Postbearbeitung	344
15.3	Verwaltung von Schriftstücken	345

16 Datenverarbeitung im Gastgewerbe 346

16.1	EDV im Magazin	346
16.2	Datenschutz, Datensicherung	347

À-LA-CARTE-GESCHÄFT

17 À-la-carte-Geschäft 348

17.1	Anrichten und Präsentieren von Speisen	348
17.2	Qualitätsbestimmung von Speisen	350
17.3	Beschreibung von Speisen	351

18 Gemüsespeisen 352

18.1	Vorbereitung	352
18.2	Zubereitung Gemüsespeisen	356
18.3	Zubereitung gefülltes Gemüse	365

19 Pilzspeisen 368

19.1	Vorbereitung	368
19.2	Zubereitung	369

20 Kartoffelspeisen 370

20.1	Vorbereitung	370
20.2	Zubereitung	371
20.2.1	Gekochte Kartoffelspeisen	371
20.2.2	Gebratene Kartoffelspeisen	372
20.2.3	Frittierte Kartoffelspeisen	374
20.2.4	Im Ofen gebackene Kartoffelspeisen	376

À-LA-CARTE-GESCHÄFT

21 Klöße, Nocken, Teigwaren 378	
21.1 Klöße 378	
21.2 Nocken 381	
21.3 Teigwaren 382	
22 Getreide- und Hülsenfruchtspeisen 384	
22.1 Reisspeisen 384	
22.2 Weitere Getreidespeisen 386	
22.3 Hülsenfruchtspeisen 386	
23 Eierspeisen 388	
23.1 Gekochte Eier 389	
23.2 Pochierte Eierspeisen 390	
23.3 Eier im Nüpfchen 392	
23.4 Setzeier, Spiegeleier 393	
23.5 Rührerier 394	
23.6 Omeletts 396	
23.7 Eierpfannkuchen 397	
23.8 Frittierte Eier 398	
24 Fischspeisen 399	
24.1 Fischsud 399	
24.2 Vorbereitung 399	
24.2.1 Rundfische 400	
24.2.2 Plattfische 404	
24.2.3 Fischfarzen 406	
24.3 Zubereitung 406	
24.3.1 Pochierte Fischspeisen 407	
24.3.2 Gedämpfte und gedünstete Fischspeisen 409	
24.3.3 Gebratene Fischspeisen 410	
24.3.4 Frittierte Fischspeisen 412	
24.3.5 Gegrillte Fischspeisen 413	
25 Brühen, Fonds 414	
25.1 Herstellungsprinzip 414	
25.2 Schlachtfleischbrühen 415	
25.3 Geflügelbrühen 418	
25.4 Wildbrühen 418	
25.5 Fischbrühen 418	
25.6 Gemüse- und Pilzbrühen 419	
25.7 Fleischextrakt 419	
26 Saucen 420	
26.1 Weiße Grundsauce mit Ableitungen 421	
26.2 Béchamelsauce mit Ableitungen 424	
26.3 Holländische Sauce mit Ableitungen 425	
26.4 Braune Kraftsauce mit Ableitungen 426	
26.5 Wildsauce mit Ableitungen 427	
26.6 Bratensaucen 427	

À-LA-CARTE-GESCHÄFT

26.7 Selbstständige warme Saucen 428	
26.8 Kalte Saucen 430	
26.8.1 Mayonnaise mit Ableitungen 430	
26.8.2 Selbstständige kalte Saucen 432	
26.8.3 Essig-Öl-Saucen 433	
26.8.4 Dip-Saucen 434	
26.9 Saucen mit alternativer Herstellung 435	
26.10 Buttermischungen 436	
27 Brühen, Suppen, Eintöpfe 439	
27.1 Brühen, klare Suppen 440	
27.1.1 Brühen, Kraftbrühen 440	
27.1.2 Suppeneinlagen 442	
27.1.3 Klare Suppen 446	
27.2 Gebundene Suppen 448	
27.2.1 Cremesuppen 448	
27.2.2 Legierte Suppen, Samtsuppen 451	
27.2.3 Gebundene braune Suppen 453	
27.2.4 Krebsuppen 455	
27.2.5 Püreesuppen 455	
27.2.6 Getreidesuppen, Diät-Schleimsuppen 458	
27.3 Gemüsesuppen 460	
27.4 Exotische Suppen, Spezialsuppen 462	
27.5 Kalte Suppen, Kaltschalen 463	
27.6 Eintöpfe 466	
28 Schlachtfleischspeisen 469	
28.1 Vorbereitung 469	
28.1.1 Kalbfleisch 469	
28.1.2 Rindfleisch 471	
28.1.3 Schweinefleisch 472	
28.1.4 Lammfleisch 474	
28.1.5 Herstellung von Hackmassen 476	
28.2 Zubereitung 477	
28.2.1 Gekochte und pochierete Fleischspeisen 477	
28.2.2 Gedünstete Fleischspeisen 481	
28.2.3 Gebratene Fleischspeisen 482	
28.2.4 Sautierte Fleischspeisen 491	
28.2.5 Geschmorte Fleischspeisen 493	
28.2.6 Frittierte Fleischspeisen 497	
28.2.7 Gegrillte Fleischspeisen 498	
29 Geflügelspeisen 500	
29.1 Vorbereitung 500	
29.2 Zubereitung 502	
29.2.1 Hausgeflügelspeisen 502	
29.2.2 Wildgeflügelspeisen 509	
29.3 Tranchieren von Geflügel 512	
30 Wildspeisen 513	
30.1 Vorbereitung 513	
30.2 Zubereitung 514	

À-LA-CARTE-GESCHÄFT

30.2.1 Gebratene Wildspeisen 515	
30.2.2 Geschmorte Wildspeisen 517	
31 Speisen aus Krebstieren und Weichtieren 518	
31.1 Krebstierspeisen 518	
31.2 Weichtierspeisen 522	
32 Kalte Speisen 525	
32.1 Salate 525	
32.2 Cocktails 528	
32.3 Gefüllte Eier 529	
32.4 Kalte Fleisch- und Wurstspeisen 531	
32.5 Sandwiches, Canapés, Happen, Baguette-Schnitten, Toasts 533	
32.6 Kalte Platten 536	
32.7 Geleespeisen 539	
32.8 Käsespeisen 541	
32.9 Pasteten, pastetenähnliche Speisen 544	

SPEISEN AUS PFLANZLICHEN ZUTATEN

33 Speisen aus pflanzlichen Zutaten 547	
33.1 Speisegruppen 547	
33.2 Zutatenpalette, Zutatenauswahl 548	
33.3 Saisonkalender 549	
33.4 Besonderheiten der Speisenherstellung 549	
34 Vegane Speisen 550	
35 Speisen mit Blüten und Blättern 552	

NACHSPEISEN

36 Nachspeisen und deren Präsentation 554	
37 Gebäck, Süßspeisen, Eisspeisen 555	
37.1 Mürbeteiggebäck 556	
37.2 Pastetenteig 557	
37.3 Hefeteiggebäck 557	
37.4 Blätterteiggebäck 559	
37.5 Plunderteiggebäck 560	
37.6 Gebäckhüllen aus Backteig 561	
37.7 Pastetenhüllen 561	
37.8 Gebäck aus Biskuitmasse 562	

NACHSPEISEN

37.9	Gebäck aus Wiener Masse	562
37.10	Gebäck aus Brandmasse	563
37.11	Gebäck aus Meringuemasse	564
37.12	Gebäck aus Hippenmasse	564
37.13	Omeletts	565
37.14	Pfannkuchen	566
37.15	Krapfen	568
37.16	Aufläufe	569
37.17	Flammeris, Puddings	569
37.18	Saucen	571
37.19	Fruchtspeisen, Fruchtsalate	572
37.20	Fruchtgelees	575
37.21	Cremes	575
37.22	Schaumcremes (Mousses)	579
37.23	Süßspeisen aus Milch- erzeugnissen	580
37.24	Eisspeisen	580

MAHLZEITEN

38	Mahlzeiten	584
38.1	Frühstück, internationales Frühstück	584
38.2	Frühstücksbüfett	587
38.3	Zwischenmahlzeiten	588
38.4	Vorspeisen, Zwischengerichte	589
38.5	Hauptmahlzeiten	591
38.6	Abendessen	591

39	Gabelfrühstück, Brunch, Souper	592
-----------	---	------------

40	Tischgaren	594
-----------	-------------------	------------

**WARME UND KALTE
BÜFETTS**

41	Büfettarten	596
41.1	Bankettbüfetts	597
41.2	Restaurantbüfetts	598
41.3	Internationale Büfetts	599

42	Büfetherstellung	600
42.1	Ausgewählte Büfettplatten	600
42.2	Büfettaufbau	601

BANKETT

43	Bankettarten	602
43.1	Festbankette, große Bälle	602
43.2	Cocktailempfänge	603
43.3	Tagungen, Pressekonferenzen	603
44	Bankettdurchführung	604
44.1	Organisation, Verkaufsgespräch	604
44.2	Ablauf, Auswertung	607
45	Catering	610
45.1	Bankettservice	610
45.2	Partyservice	610

AKTIONSWOCHEN

46	Aktionen – Bestandteil des erfolgreichen Marketings	611
47	Thematische Aktionen	612
47.1	Inhalte, Planung	612
47.2	Durchführung	613
47.3	Auswertung, Kontrolle	614
47.4	Beispiel Kochen mit Gästen	615
47.5	Beispiel zur Menüplanung	616
47.6	Beispiel Kulinarische Verwöhnwochen	617

SPEISENFOLGEN

48	Speisenbezeichnungen	618
49	Speisenfolgen	620
49.1	Klassische Speisenfolgen	620
49.2	Moderne Speisenfolgen	620
49.2.1	Menüaufbau	621
49.2.2	Menüregeln	621
49.2.3	Harmonie von Speise und Getränk	622
49.2.4	Aufstellung von Menüs	623
49.2.5	Aufmerksamkeiten aus der Küche	624
49.2.6	Eindecken von Speisenfolgen	626
49.2.7	Funktion der Gänge	628

50	Angebotskarten	629
50.1	Grundlagen des Speisen- und Getränkeangebots	629
50.2	Speisekarten	630
50.3	Getränkekarten	633
50.4	Menükarten	634

**REGIONALE UND
AUSLÄNDISCHE KÜCHE**

51	Entwicklung in der Kochkunst und Speisenproduktion	635
52	Essgewohnheiten in Deutschland	637
52.1	Kulinarische Regionen Deutschlands	637
52.2	Deutsche Regionalsuppen	640
53	Europäische Spezialitäten	641
53.1	Nationale Essgewohnheiten	642
53.2	Nationalsuppen	646
54	Asiatische Spezialitäten	647
54.1	Chinesische Küche	647
54.2	Japanische Küche	649
54.3	Indische Küche	650
54.4	Thailändische Küche	651
54.5	Gemüse- und Früchte- schnittereien	652

55	Internationale Garnituren	653
-----------	----------------------------------	------------

Sachwortregister	655
-------------------------	------------

Bildquellenverzeichnis	665
-------------------------------	------------

Technische Nutzungshinweise zur CD-ROM	666
---	------------