

Inhaltsverzeichnis

Betrieb	18	Wichtige Gesetze und Verordnungen in der Übersicht	80
Gastgewerbe		Gute Verfahrenspraxis für die Gastronomie (GVG)	81
hôtellerie et restauration 		Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung	83
hotel and restaurant trade	20	Sicherheit am Arbeitsplatz	
Marktwirtschaftliche Bedeutung des Gastgewerbes	20	sécurité sur la place de travail safety at work	84
Wertschöpfungskette	20	Gesetzliche Grundlagen	84
Kostenstruktur im Gastgewerbe	21	Prävention	84
Tourismus	21	Vorgehen bei einem Notfall	85
Branchenverbände	21	Küchenapotheke	87
Betriebsarten	22	Ernährung	88
Betriebsorganisation		Ernährung und Gesundheit	
organisation de l'établissement management	23	alimentation et santé nutrition and health	90
Das Unternehmensumfeld	23	Schweizer Lebensmittelpyramide	90
Nachhaltigkeit	24	Empfehlungen für eine ausgewogene Ernährung	90
Kommunikation	24	Nährstoffe	
Führung	24	éléments nutritifs nutrients	93
Planung	25	Inhaltsstoffe der Lebensmittel	93
Kontrolle	25	Aufgaben der Inhaltsstoffe	93
Organisation	25	Bildung der Nährstoffe – Fotosynthese	93
Der Kochberuf	28	Zellen	
Einkauf		cellules cells	94
achats purchasing	30	Menschliche und tierische Zellen	94
Aufgaben des Einkaufsverantwortlichen	30	Pflanzliche Zellen	94
Einkaufsziele	30	Energiebedarf	
Einkaufsplanung	30	besoin énergétique energy requirement	94
Warenbeschaffung	31	Grundumsatz	94
Kontrolle	31	Leistungsumsatz	95
Lagerung	31	Gesamtenergiebedarf	95
Lager- und Warenbewirtschaftung	31	Energiebilanz	96
Kalkulation		Kohlenhydrate	
calcul des coûts calculation	32	glucides carbohydrates	97
Kostenstruktur und Kostenarten im Gastgewerbe	32	Vorkommen	97
Kostenbegriffe	33	Aufbau	97
Verkaufspreis	34	Nahrungsfasern (Ballaststoffe)	98
Küchenkalkulation	35	Aufgaben	98
Elektronische Datenverarbeitung	44	Bedarf	99
Küchenorganisation		Kohlenhydratstoffwechsel	99
organisation de la cuisine kitchen organisation	45	Alkohol	100
Küchentypen	45	Fette	
Umweltaspekte in der Küche	48	graisses fats	101
Produktionsplanung	51	Vorkommen	101
Convenience Food	55	Aufbau	101
Arbeitseinsatzplanung	55	Aufgaben	102
Kücheneinrichtungen	55	Bedarf	102
Qualitätssicherung		Einteilung	103
assurance de la qualité quality assurance	70	Fettähnliche Stoffe	103
Qualitätsentwicklung im Gastgewerbe	70	Fettstoffwechsel	104
Lebensmittelsicherheit und -hygiene	71	Lebensmittelrecht	
Lebensmittelrecht		loi des denrées alimentaires food law	79
loi des denrées alimentaires food law	79	Struktur des schweizerischen Lebensmittelrechts	79
Struktur des schweizerischen Lebensmittelrechts	79	Geltungsbereich	79
Geltungsbereich	79		

Proteine			
protéines proteins		104	
Vorkommen		105	
Aufbau		105	
Aufgaben		105	
Bedarf		105	
Einteilung		106	
Biologische Wertigkeit		106	
Proteinstoffwechsel		107	
Wasser			
eau water		107	
Bedeutung		107	
Wasserkreislauf in der Natur		107	
Wasser in Lebensmitteln		107	
Wasserhaushalt im menschlichen Körper		108	
Aufgaben		109	
Wasserhärte		109	
Mineralstoffe			
sels minéraux minerals		110	
Vorkommen		110	
Aufgaben		110	
Bedeutung		110	
Bedarf		110	
Eigenschaften		111	
Vitamine			
vitamines vitamins		111	
Vorkommen		111	
Aufgaben		111	
Bedeutung		111	
Bedarf		112	
Eigenschaften		112	
Geruchs- und Geschmacksstoffe			
agents aromatisants et odorants 			
aromatics and flavourings		113	
Vorkommen		113	
Arten		113	
Geruchs- und Geschmacksempfinden		113	
Sensorik		114	
Sekundäre Pflanzenstoffe			
substances végétales secondaires 			
secondary plant products		114	
Vorkommen		114	
Bedeutung		114	
Enzyme			
enzymes enzymes		115	
Vorkommen		115	
Aufbau und Bezeichnung		115	
Wirkungsweise		116	
Eigenschaften und Bedeutung		116	
Hormone			
hormones hormones		117	
Vorkommen		117	
Bedeutung, Aufgaben und Eigenschaften		117	
Wirkungsweise		117	
Verdauung			
digestion digestion		118	
Verdauungsorgane und ihre Aufgaben		118	
Abbau der Grundnährstoffe		119	
Stoffwechsel			
métabolisme metabolism		120	
Bedeutung		120	
Aufgaben		120	
Zwischenstoffwechsel		120	
Säure-Basen-Gleichgewicht			
équilibre acido-basique acid-base balance		121	
pH-Wert		121	
Säure-Basen-Haushalt		121	
Regulierung		122	
Einfluss der Ernährung		122	
Ernährung ausgewählter Personengruppen			
alimentation de groupes de personnes spécifiques 			
nutrition for specific groups		122	
Ernährung von Jugendlichen		122	
Ernährung von älteren Menschen		122	
Ernährung von Sportlerinnen und Sportlern		123	
Besondere Ernährungsformen			
régimes alimentaires particuliers special diets		124	
Vollwerternährung		124	
Vegetarische Ernährung		124	
Mediterrane Ernährung		125	
Anforderungen an die Ernährung bei Krankheit			
exigences alimentaires en cas de maladie 			
nutritional needs during sickness		125	
Leichte Vollkost		126	
Zuckerkrankheit (Diabetes mellitus)		126	
Übergewicht		126	
Essstörungen		127	
Herz-Kreislauf-Erkrankungen		127	
Erhöhter Harnsäurespiegel (Hyperurikämie) und Gicht		128	
Zöliakie		129	
Milchzuckerunverträglichkeit (Lactose-Intoleranz)		129	
Lebensmittelallergien			
allergies alimentaires food allergies		129	
Entstehung		129	
Kennzeichnung		130	
Funktionelle Lebensmittel (Functional Food)			
aliments fonctionnels (aliments) 			
functional food		131	
Zusätze in Functional Food		131	
Fremd- und Schadstoffe in Lebensmitteln			
éléments polluants et toxiques dans l'alimentation 			
foreign substances and contaminants		132	
Fremdstoffe in Lebensmitteln		132	
Schadstoffe in Lebensmitteln		133	

Lebensmittel und Zubereitung	136	Hülsenfrüchte und Sprossen	202
Grundlagen für die warme und die kalte Küche	138	Hülsenfrüchte	
Klassische Gartechniken		légumineuses pulses	203
méthodes de cuisson classiques 		Einkauf	203
classic cooking techniques	138	Sorten	204
Gartechniken mit feuchter Hitze	138	Warenannahme und Lagerung	206
Gartechniken mit trockener Hitze	138	Sojaerzeugnisse	206
Spezielle Gartechniken	138	Sprossen	
Gar- und Zubereitungstechniken der Avantgarde-Küche	139	pousses shoots	207
Temperaturen im Bereich der Gar- und Zubereitungstechniken	139	Gemüse- und Hülsenfrüchtegerichte	
Übersicht und Zusammenfassung der klassischen Gartechniken	140	mets de légumes et légumineuses 	
Spezielle Gartechniken		vegetable and pulse dishes	208
méthodes de cuisson spéciales 		Vorbereitungstätigkeiten	208
special cooking techniques	146	Feuchte Gartechniken	209
Garen mit Niedertemperatur	146	Trockene Gartechniken	216
Garen in der Folie (en papillote)	147	Gefülltes Gemüse	220
Garen im Vakuumentel (cuisson sous vide)	148	Pilze	
Garen im Salzmantel/in der Salzkruste	152	champignons mushrooms	222
Garen im Salamander	153	Einkauf	223
Die Avantgarde-Küche		Sorten	224
cuisine d'avant-garde avant-garde cuisine	154	Warenannahme und Lagerung	227
Die molekular inspirierte Avantgarde-Küche	154	Pilzgerichte	
Beispiele von Geräten aus der molekular inspirierten		mets de champignons mushroom dishes	228
Avantgarde-Küche	154	Vorbereitungstätigkeiten	228
Beispiele von Verfahren in der molekular inspirierten		Gartechniken	228
Avantgarde-Küche	157	Gefüllte Pilze	229
Grundlagen für die Produktion		Salate	
bases de la production basics of production	161	salades salads	230
Produktions-Mise-en-place	161	Allgemeines	230
Übersicht über die wichtigsten Schnittarten für		Blattsalate	230
Gemüse und Obst	162	Rohe Gemüsesalate	231
Aromatisierungskomponenten	166	Gegarte Gemüse- und Hülsenfrüchtesalate	232
Würzkomponenten	167	Salate aus Getreide und Kartoffeln	233
Bindemittel	168	Salate aus Fleisch, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchten	233
Buttermischungen	170	Weitere Salatkombinationen	234
Weitere Komponenten	171	Kalte Gemüse- und Obstgerichte	
Füllungen und Farcen	172	mets de légumes et de fruits froids 	
Dekorationen für salzige Gerichte		cold vegetable and fruit dishes	235
décorations pour mets salés 		Allgemeines	235
decorations for salty dishes	176	Rohkostgerichte	235
Fonds		Kalte Gemüsegerichte aus gegartem Gemüse	236
fonds stock	178	Kalte Obstgerichte	236
Fonds mit blanchierten Zutaten	179	Suppen	
Fonds mit gedünsteten Zutaten	180	potages soups	237
Fonds mit gerösteten Zutaten	182	Die Rolle der Suppen	237
Labels und Marken		Kraftbrühen	237
labels et marques marketing labels and brands	184	Fleischbrühen	237
Gemüse		Fleisch- und Fischcremesuppen	240
légumes vegetables	186	Gemüsecreme- und Gemüsepüreesuppen	242
Einkauf	187	Gemüsesuppen	244
Sorten	189	Hülsenfrüchtesuppen	246
Warenannahme und Lagerung	201	Getreidesuppen	248
		Spezialsuppen	249
		Das gleiche Verfahren kann auch für kalte Suppen	
		angewandt werden.	249
		Nationalsuppen	249

Saucen	
sauces sauces	251
Braune Saucen	252
Weisse Saucen	253
Buttersaucen	256
Tomatensaucen	257
Gemüse-Coulis	258
Ölsaucen	260
Salatsaucen	261
Spezialsaucen	263
Kartoffeln und kartoffelverwandte Pflanzen	264
Kartoffeln	
pommes de terre potatoes	265
Einkauf	265
Sorten	265
Kartoffelverwandte Pflanzen	
espèces apparentées aux pommes de terre species of potatoes	266
Warenannahme und Lagerung	267
Kartoffelgerichte	
mets de pommes de terre potato dishes	268
Vorbereitungstätigkeiten	268
Kartoffelmassen	270
Feuchte Gartechniken	272
Trockene Gartechniken	274
Weitere Kartoffelgerichte	281
Getreide, Getreideprodukte, Teigwaren, Teiglockerungsmittel, Brot	283
Getreide	
blé cereals	284
Einkauf	284
Sorten	285
Getreideähnliche Pflanzensamen	288
Warenannahme und Lagerung	288
Getreideprodukte	
produits céréaliers cereal products	289
Mahlprodukte von Getreide und getreideähnlichen	
Pflanzensamen	290
Stärkemehle	291
Warenannahme und Lagerung	291
Teigwaren	
pâtes pasta	292
Einkauf	292
Herstellung	292
Sorten	293
Warenannahme und Lagerung	293
Teiglockerungsmittel	
agents levants raising agents	294
Biologische Triebmittel	294
Chemische Triebmittel	294
Physikalische Triebmittel	294
Warenannahme und Lagerung	295
Brot	
pain bread	295
Einkauf	295
Herstellung	296
Sorten	296
Warenannahme und Lagerung	297
Getreidegerichte	
mets de céréales cereal dishes	298
Allgemeines	298
Gerichte aus Getreidemehl, Dunst oder Griess	298
Gerichte aus raffiniertem Getreide	304
Vollkorngetreidegerichte	308
Gerichte aus getreideähnlichen Pflanzen	309
Teiggerichte	
mets de pâtes dough dishes	310
Gerichte aus Blätterteig	310
Gerichte aus Hefeteig	313
Gerichte aus Teigen und Massen	314
Häppchen und Fingerfood	
bouchées de cocktail et finger food snacks and finger food	321
Häppchen	321
Fingerfood	323
Obst und Obsterzeugnisse	329
Einkauf	330
Obst und Ernährung	330
Obst	
fruits fruit	330
Sorten	331
Obsterzeugnisse	
produits dérivés du fruit fruit products	343
Warenannahme und Lagerung	344
Kräuter, Gewürze, essbare Blüten und Würzmittel	345
Kräuter und Gewürze	
fines herbes et épices herbs and spices	346
Einkauf	346
Sorten	346
Essbare Blüten	
fleurs comestibles edible flowers	355
Sorten	355
Warenannahme und Lagerung	357
Gewürz-, Kräuter- und Blütenmischungen	357
Würzmittel	
condiments condiments	358
Speisesalz	358
Salz und Ernährung	358
Vorkommen und Gewinnung	358
Handelssorten	358
Salzspezialitäten	359
Essig	359
Senf	360
Würzsaucen	361
Speisewürze	362
Streuwürze	362

Glutamat/Natriumglutamat	362	Käsegerichte	
Chutneys und Pasten	362	mets au fromage cheese dishes	382
Zucker, Süsstoffe, Honig	363	Käseteigerichte	383
Einkauf	364	Käsegerichte	386
Zucker und Ernährung	364	Eier	
Zucker		œufs eggs	387
sucre sugar	364	Einkauf	388
Anbau	364	Ei und Ernährung	388
Gewinnung	364	Sorten und Einteilung	388
Handelssorten	364	Warenannahme und Lagerung	389
Zuckerarten und Süßmittel	364	Eiergerichte	
Süsstoffe		mets aux œufs egg dishes	390
édulcorants sweeteners	366	Pochierte Eiergerichte	390
Honig		Sautierte Eiergerichte	393
miel honey	366	Gekochte Eiergerichte	394
Honig und Ernährung	366	Speisefette und -öle	
Gewinnung	367	graisses et huiles alimentaires 	
Sorten	367	cooking fats and oils	395
Warenannahme und Lagerung	367	Einkauf	396
Milch und Milchprodukte	368	Fette und Ernährung	396
Milch		Gewinnung pflanzlicher Fette und Öle	396
lait milk	369	Gewinnung tierischer Fette	396
Einkauf	369	Einteilung und Sorten	397
Milch und Ernährung	369	Warenannahme und Lagerung	398
Milchsorten nach Fettgehalt	369	Fisch	
Weitere Milchsorten	370	poissons fish	399
Milch von anderen Tieren	370	Einkauf	400
Warenannahme und Lagerung	370	Fisch und Ernährung	400
Produktions- und Konservierungsmethoden	370	Bewirtschaftung von Fischbeständen	400
Sauermilchprodukte		Einkaufsregel	401
produits acidulés curdled milk products	371	Einteilungsmöglichkeiten	401
Rahm		Süßwasserfische	402
crème cream	372	Weitere Süßwasserfische	404
Doppellrahm	372	Salzwasserfische	407
Vollrahm	372	Warenannahme und Lagerung	413
Saucenrahm	372	Fischgerichte	
Sauerrahm	372	mets de poisson fish dishes	414
Halbrahm/Kaffeerahm	372	Vorbereitungstätigkeiten	415
Saucenhalbrahm	372	Feuchte Gartechniken	416
Saurer Halbrahm	372	Trockene Gartechniken	422
Butter		Kalte Fischgerichte	428
beurre butter	373	Krusten- und Weichtiere	430
Herstellung von Butter	373	Einkauf	431
Butterzubereitungen	373	Krusten- und Weichtiere und Ernährung	431
Käse		Bewirtschaftung	431
fromage cheese	374	Einteilungsmöglichkeiten	431
Extrahartkäse	375	Krustentiere	
Hartkäse	375	crustacés crustaceans	432
Halbhartkäse	376	Weichtiere	
Weichkäse	377	mollusques molluscs	434
Käsesorten aus Schafmilch	380	Warenannahme und Lagerung	436
Käsesorten aus Ziegenmilch	381		
Warenannahme und Lagerung	381		

Krusten- und Weichtiergerichte mets de crustacés et mollusques | crustacean and mollusc dishes

_____	437
Allgemeines _____	437
Vorbereitungstätigkeiten _____	438
Warme Krusten- und Weichtiergerichte _____	440
Kalte Krusten- und Weichtiergerichte _____	446

Fleisch

viande meat _____	447
Einkauf _____	448
Fleisch und Ernährung _____	448
Warenannahme und Lagerung _____	448

Kalb

veau veal _____	449
Kalbfleisch und Ernährung _____	449
A Stotzen _____	450
B Karree _____	451
C Hals _____	452
D Brust _____	452
E Schulter _____	453
Warenannahme und Lagerung _____	453

Rind

boeuf beef _____	454
Rindfleisch und Ernährung _____	454
A Stotzen _____	456
B Nierstück _____	457
C Lempen _____	459
D Rücken _____	459
E Schulter _____	460
F Federstück _____	461
G Brust _____	461
H Hals _____	462
Warenannahme und Lagerung _____	462

Schwein

porc pork _____	463
Schweinefleisch und Ernährung _____	463
A Stotzen _____	464
B Karree _____	465
C Brust _____	466
D Schulter _____	467
E Hals _____	468
Warenannahme und Lagerung _____	468

Lamm

agneau lamb _____	469
Lammfleisch und Ernährung _____	469
A Schlegel/Gigot _____	471
B Karree _____	472
C Brust _____	473
D Schulter _____	473
E Hals _____	474
Warenannahme und Lagerung _____	474

Ziege

chèvre kid _____	475
Ziegen-/Gitzfleisch und Ernährung _____	475
Warenannahme und Lagerung _____	475

Pferd

cheval horse meat _____	476
Pferdefleisch und Ernährung _____	476
Warenannahme und Lagerung _____	476

Kaninchen

lapin rabbit _____	477
Kaninchenfleisch und Ernährung _____	477
Warenannahme und Lagerung _____	477

Schlachtnebenprodukte und Innereien

abats offal _____	478
Schlachtnebenprodukte und Innereien und Ernährung _____	478
Verarbeitung _____	478
Kalb _____	478
Rind _____	479
Schwein _____	480
Lamm _____	480
Warenannahme und Lagerung _____	481

Fleischerzeugnisse

produits à base de viande meat products _____	481
Einkauf _____	481
Fleischerzeugnisse und Ernährung _____	481
Pökelwaren _____	481
Wurstwaren _____	483
Warenannahme und Lagerung _____	484

Mastgeflügel

volaille poultry _____	485
Einkauf _____	486
Mastgeflügel und Ernährung _____	486
Einteilung _____	486
Haltungsformen _____	486
Schlachtvorgang _____	486
Arten _____	487
Warenannahme und Lagerung _____	488
Vorbereitungs- und Schnittarten für Geflügel _____	489

Wild, exotische Tiere und Insekten

Einkauf _____	493
Wild und Ernährung _____	493
Die Jagd in der Schweiz _____	493

Schalenswild

gibier à poil cloven-hoofed game _____	493
---	------------

Hasenartige Wildtiere

lagomorphes lagomorpha _____	494
Handelsformen _____	494

Federwild

gibier à plumes game birds _____	494
Arten _____	494
Handelsformen _____	495
Dressier- und Schnittarten für Wild _____	495

Exotische Tiere

animaux exotiques exotic animals _____	497
Qualitätsmerkmale _____	498

Insekten

insectes insects _____	498
---------------------------------	------------

Schlachtfleisch-, Wild- und Geflügelgerichte

mets de viande de boucherie, de gibier et de volaille meat, game and poultry dishes	499
Vorbereitungstätigkeiten	499
Gartechniken	500
Trockene Gartechniken	500
Feuchte Gartechniken	512
Kalte Gerichte	522

Pasteten, Terrinen, Galantinen, Mousses und Aspik

pâtés, terrines, galantines, mousses et aspics pâtés, terrines, galantines, mousses and aspics	524
Pasteten	525
Terrinen	528
Galantinen	530
Mousses	532
Aspik	534
Arbeiten mit Sulze	534

Kalte Buffetplatten

plats de buffets froids cold buffet platters	535
Plattenwahl	535
Anrichten	535
Hauptstück	535

**Kakao, Schokolade, Konditoreihalfabrikate,
Kaffee, Tee**

 cacao et chocolat cocoa and chocolate	537
Einkauf	537
Kakao und Schokolade und Ernährung	537
Kakao	537
Schokolade	537
Warenannahme und Lagerung	538

Konditoreihalfabrikate

produits semi-finis de pâtisserie semi-finished products for confectioners	538
Einkauf	538
Konditoreihalfabrikate und Ernährung	538
Gelees	538
Schokoladenerzeugnisse	539
Glasuren	539
Massen	539
Backmischungen	540
Backwaren	540
Streumaterial	540
Warenannahme und Lagerung	540

Kaffee

café coffee	541
Einkauf	541
Kaffee und Ernährung	541
Kaffeeanbau	541
Sorten	541
Kaffeeverarbeitung	541
Warenannahme und Lagerung	542

Tee

thé tea	542
Einkauf	542
Tee und Ernährung	542
Anbau von Schwarztee	542

Herstellung	543
Sorten	543
Teeähnliche Aufgussgetränke	543
Warenannahme und Lagerung	543

Grundlagen der Süßspeisen

bases d'entremets basics of sweet dishes	544
Grundregeln	544
Garnituren, Dekorationen	545
Zuckerlösungen	548
Kuvertüreverarbeitung	550
Hilfsmittel	551

Teige

pâtes doughs	553
Blätterteige	554
Süsse Buttermenge	559
Salzige Buttermenge (geriebene Teige)	561
Hefesüssteige	563
Brotteige	567
Brandteig	571
Strudelteig	574
Backteig	575
Pfannkuchenteig	576

Massen

appareils mixtures	577
Biskuitmassen	577
Buttermassen (Cakemassen)	584
Schneemassen (Meringuemassen)	589

Kalte Süßspeisen

entremets froids cold sweet dishes	593
Pochierte Cremen	593
Mousses	597
Gestürzte Getreidepuddinge	600
Früchtesüßspeisen	602
Joghurt- und Quarksüßspeisen	603
Weitere kalte Süßspeisen	603

Warme Süßspeisen

entremets chauds hot sweet dishes	604
Aufläufe/Soufflés	604
Gestürzte Puddinge	607
Teigsüßspeisen	609
Charlotten	613
Pfannkuchen	613
Weitere Süßspeisen	613

Cremen

crèmes creams	615
Cremen	615
Gestürzte Cremen/im Glas servierte Cremen	618
Cremen mit Joghurt oder Quark	621

Saucen

saucés sauces	622
Fruchtsaucen	623
Schokoladensauce	625
Cremesaucen	625
Weinschaumsaucen	626

Gefrorene Süßspeisen

entremets glacés frozen sweet dishes	628
Mit Bewegung gefrorene Glacesorten	629
Verschiedene Glacen	634
Im Pacojet hergestellte Glacesorten	635
Ohne Bewegung gefrorene Glacesorten	635
Glacespezialitäten	639

Torten, Kuchen und Schnitten

tourtes, tartes et tranches gateaus, tarts and slices	641
Kuchen	642
Gefüllte Torten	644
Schnitten	647

Konfekt

friandises sweets	648
Ungefülltes Konfekt	648
Gefülltes Konfekt	651
Saisonale Gebäcke	653
Verschiedenes Konfekt	654

Pralinen

pralinés chocolates	656
Ganache	656
Truffes aus Hohlkugeln	657
Verschiedene Pralinensorten	659
Früchtegelees	660
Fruchtpralinen	660

Verkauf 662**Kochkunst**

art culinaire culinary art	664
Fundamente der Kochkunst	664
Grundelemente der Kochkunstlehre	664
Kochkunstgeschichte	664
Entwicklung der Kochkunst in der Schweiz	664
Entfaltung und Entwicklung der Küchen	664
Küchentrends des 21. Jahrhunderts	665
Überlieferte Bezeichnungen aus der klassischen Küche	665
Nationalgerichte	666

Angebotsplanung

planification de l'offre menu planning	669
Verkauf aus heutiger Sichtweise	669
Moderne Speisenfolge	669
Zweck des Menüs	669
Erforderliche Fachkenntnisse	669
Marktbearbeitung/Marketing	669
Grundsätze für das Zusammenstellen von Menüs	669
Merkmale für das Zusammenstellen von Menüs	670
Zusammenstellen von Menüplänen	670
Speisenfolge	670
Zusammenstellen von Menüs	671
Bedeutung der Mahlzeiten	671
Mahlzeitenarten	671
Menütypen	672

Service und Restauration

service et restauration service and gastronomy	673
Menü- und Speisekarten	673
Deutsche Menürechtschreibung	673

Speiseservice	674
Verkaufsförderung	674
Serviceabläufe	675
Servicearten	675
Attraktive Verkaufsformen	676
Knigge	676

Anhang 678

Die Verleger	679
Die verantwortlichen Fachautoren	679
Folgende Fachmitarbeiter/innen haben mitgewirkt	680
Quellenangaben	682
Index	684