

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

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

| | | | | |
|--|-----|--|---|-----|
| GRUNDTECHNIKEN DER KÜCHE | 115 | 5 | Kostenberechnung bei Verlusten | 145 |
| 1 Vorbereitende Arbeiten | 115 | 6 | Rezeptverwaltungs-Software | 146 |
| 1.1 Einführung | 115 | | ZUBEREITEN EINFACHER SPEISEN | 147 |
| 1.2 Waschen | 115 | 1 Speisen von Gemüse | 147 | |
| 1.3 Wässern | 115 | 1.1 Schnittarten bei Gemüse | 147 | |
| 1.4 Schälen | 116 | 1.2 Vor- und Zubereitung | 150 | |
| 2 Bearbeiten von Lebensmitteln | 117 | 1.3 Besonderheiten bei vorgefertigten Gemüsen | 160 | |
| 2.1 Schneiden | 117 | Aufgaben | 161 | |
| 2.2 Schnittformen | 118 | 2 Pilze | 161 | |
| 2.3 Blanchieren | 118 | 2.1 Vorbereiten | 161 | |
| GAREN VON SPEISEN | 119 | 2.2 Zubereiten | 161 | |
| 1 Grundlagen | 119 | Aufgaben | 163 | |
| 2 Garen mittels feuchter Wärme | 120 | 3 Salate | 164 | |
| 2.1 Kochen | 120 | 3.1 Salatsaucen – Dressings | 164 | |
| 2.2 Garziehen | 121 | 3.2 Salate aus rohen Gemüsen/Rohkost | 166 | |
| 2.3 Dämpfen | 121 | 3.3 Salate aus gegarten Gemüsen | 168 | |
| 2.4 Dünsten | 121 | 3.4 Anrichten von Salaten | 168 | |
| 2.5 Druckgaren | 122 | 3.5 Kartoffelsalate | 170 | |
| 2.6 Gratинieren oder Überbacken | 122 | 3.7 Salatbüfett | 170 | |
| 3 Garen mittels trockener Wärme | 123 | Aufgaben | 171 | |
| 3.1 Braten | 123 | 4 Beilagen | 171 | |
| 3.2 Grillen | 124 | 4.1 Kartoffeln | 171 | |
| 3.3 Frittieren | 125 | 4.2 Klöße – Knödel – Nocken | 179 | |
| 3.4 Schmoren | 126 | 4.3 Teigwaren | 183 | |
| 3.5 Backen | 126 | 4.4 Reis | 186 | |
| 3.6 Mikrowellen | 126 | Aufgaben | 187 | |
| 3.7 Zusammenfassende Übersicht | 127 | 5 Eierspeisen | 188 | |
| 4 Zubereitungsreihen | 127 | 5.1 Gekochte Eier | 188 | |
| 4.1 Zubereitungsreihe Hackfleisch | 127 | 5.2 Pochierte Eier | 189 | |
| 4.2 Zubereitungsreihe Geflügel | 129 | 5.3 Spiegeleier | 189 | |
| 4.3 Zubereitungsreihe Gemüse | 131 | 5.4 Rühreier | 189 | |
| Aufgaben | 132 | 5.5 Omelett | 190 | |
| 5 Erstellen von Garprogrammen | 133 | 5.6 Frittierte Eier | 191 | |
| Aufgaben | 133 | 5.7 Eier im Nöpfchen | 191 | |
| 6 Speisenproduktionssysteme | 134 | 5.8 Pfannkuchen – Eierkuchen | 191 | |
| ANRICHTEN UND EMPFEHLEN VON SPEISEN | 135 | Aufgaben | 192 | |
| 1 Anrichten von Speisen | 135 | Projekt: Vegetarisches aus Bio-Produkten | 193 | |
| 2 Beschreiben von Speisen | 136 | | | |
| 3 Bewerten von Speisen | 138 | | | |
| Aufgaben | 140 | | | |
| BERECHNUNGEN ZUR SPEISEN- PRODUKTION | 141 | | | |
| 1 Umrechnung von Rezepten | 141 | | | |
| 2 Warenanforderung | 142 | | | |
| 3 Kostenberechnung bei Rezepten | 143 | | | |
| 4 Mengenermittlung bei Verlusten | 144 | | | |

Service

| | |
|---|-----|
| BASISWISSEN: GETRÄNKE | 194 |
| 1 Wässer | 194 |
| 1.1 Trinkwasser | 194 |
| 1.2 Natürliches Mineralwasser | 194 |
| 2 Säfte und Erfrischungsgetränke | 195 |
| 2.1 Fruchtsäfte | 195 |
| 2.2 Gemüsesäfte/Gemüsenektar | 196 |
| 2.3 Fruchtnektare und Süßmoste | 196 |
| 2.4 Fruchtsaftgetränke | 196 |
| 2.5 Limonaden | 196 |
| 2.6 Diätetische Erfrischungsgetränke | 197 |

| | | | | | |
|-----------|--|------------|----------------------|--|------------|
| 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 |
| | GRUNDKENNTNISSE IM SERVICE | 230 | 3.2 | Lagerräume | 290 |
| 1 | Mitarbeiter im Service | 230 | 3.3 | Lasten richtig bewegen | 292 |
| 1.1 | Umgangsformen | 230 | 4 | Warenausgabe | 292 |
| 1.2 | Persönliche Hygiene | 230 | 5 | Lagerkennzahlen | 293 |
| 1.3 | Arbeitskleidung | 230 | | Aufgaben | 294 |
| 1.4 | Persönliche Ausrüstung | 230 | 6 | Büroorganisation | 295 |
| 2 | Einrichtung und Geräte | 231 | 6.1 | Schriftliche Arbeiten | 295 |
| 2.1 | Einzeltische und Festtafeln | 231 | 6.2 | Ablage- und Ordnungssysteme | 295 |
| 2.2 | Tischwäsche | 232 | 7 | Datenverarbeitung | 296 |
| 2.3 | Bestecke | 236 | 7.1 | Geräte | 296 |
| 2.4 | Gläser..... | 241 | 7.2 | Software..... | 297 |
| 2.5 | Porzellangeschirr | 243 | 7.3 | Datensicherung und Datenschutz..... | 297 |
| 2.6 | Sonstige Tisch- und Tafelgeräte | 246 | | Projekt: Arbeiten im Magazin | 298 |
| 2.7 | Tisch- und Tafeldekoration | 247 | | Projekt: Zwischenprüfung | 299 |
| | 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

| | |
|-------------------------------------|-----|
| 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

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

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.

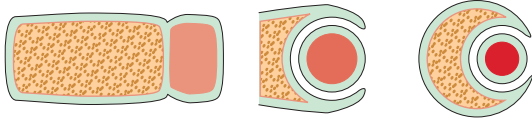


Abb. 1 Bazillen bilden Sporen.

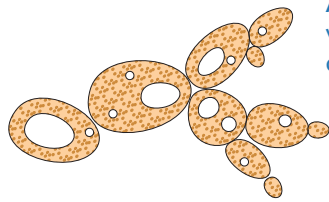


Abb. 2 Hefen vermehren sich durch Sprossung.

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.

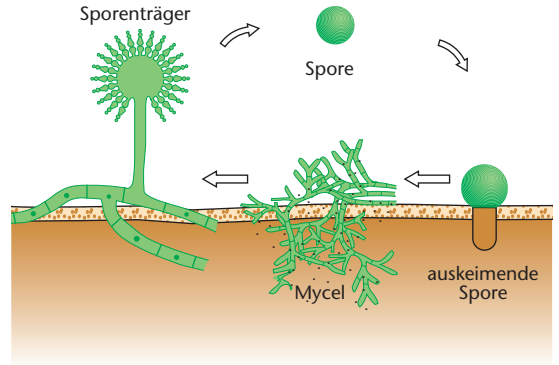
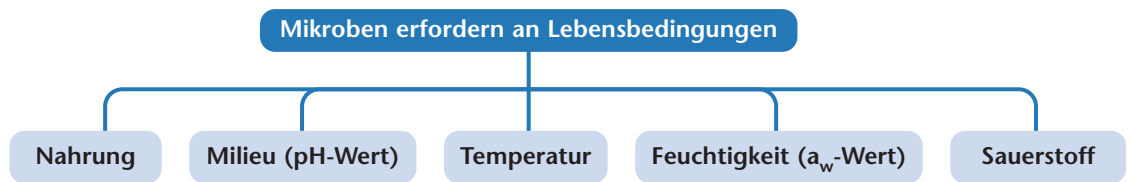


Abb. 3 Schimmel bildet Sporen.

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 verlangsamt 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.

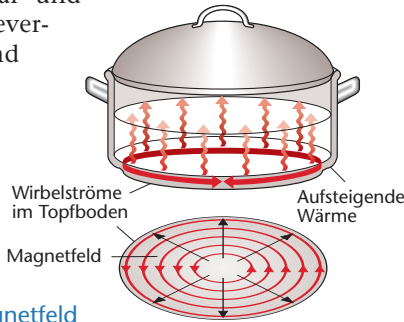


Abb. 1 Magnetfeld erzeugt Wärme



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.

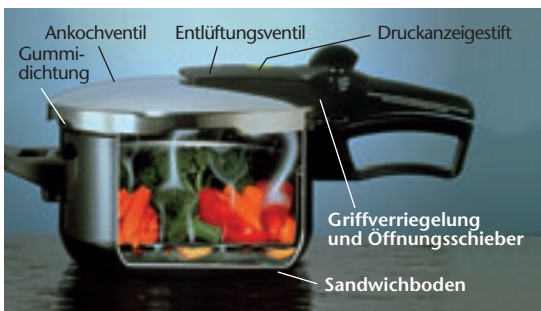


Abb. 3 Dampfdrucktopf

Für die Küche ist folgender Zusammenhang wichtig:

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

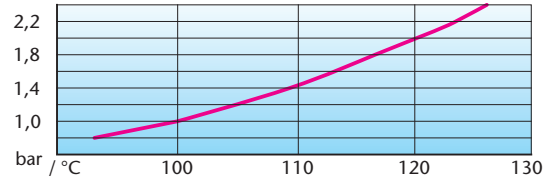


Abb. 4 Der Siedepunkt ist druckabhängig.

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.

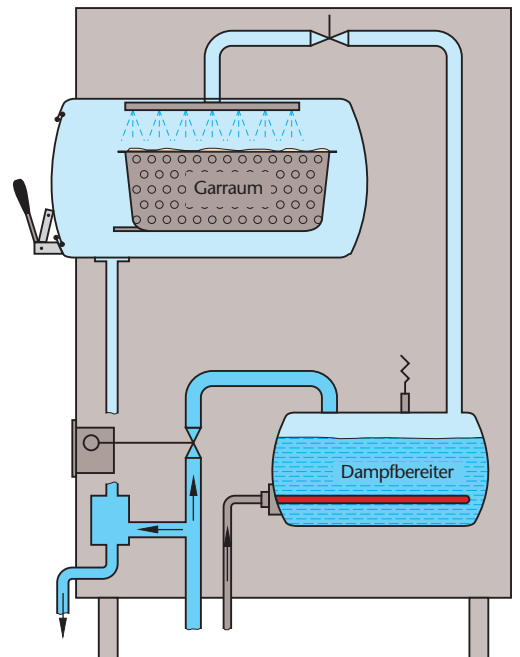


Abb. 5 Trockendampf-Schnellgärer

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.

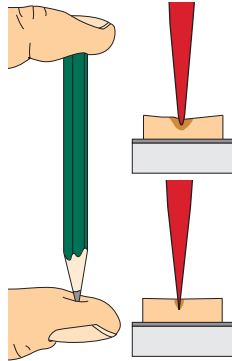


Abb. 1 Schneidedruck

- **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**.

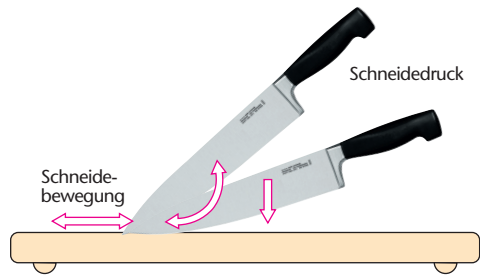


Abb. 3 Wiegeschnitt

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.**

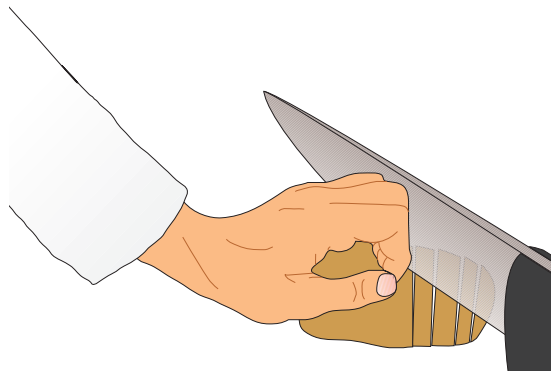


Abb. 4 Korrekte Finger- und Handhaltung

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, ausdruckslos? 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“.



© Food Imagesource/R. Reiff/StockFood

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 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | hoch |
| Lagerung fertige Speise | gut möglich | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | schlecht möglich |
| Transportfähigkeit | unempfindlich | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | sehr empfindlich |
| Eignung für Veranstaltung | gut geeignet | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | schlecht geeignet |
| Präsentierbarkeit | gut | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 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.

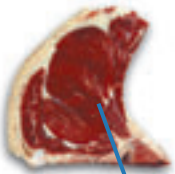
- 1 Stellen Sie zur Kostenermittlung den Materialbedarf anhand der Rezepturen fest.
- 2 Erstellen Sie nun eine Kostenübersicht für den gesamten Materialeinsatz.

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



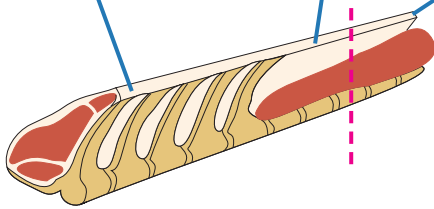
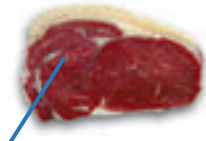
T-Bone-Steak
kleiner Filetanteil



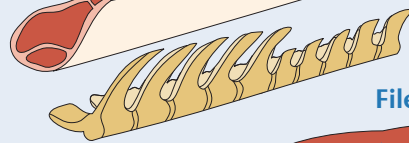
Porterhouse-Steak
großer Filetanteil



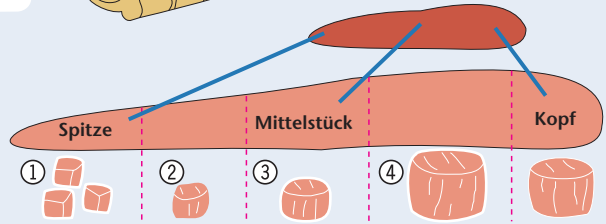
Entrecôte (double)
Zwischenrippenstück (doppeltes)



Roastbeef



- 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.

Arten

Flusskrebse

🇬🇧 *freshwater crayfish* 🇫🇷 *écrevisse (w)*

Der Flusskrebs lebt in den Uferzonen fließender Gewässer. Krebse müssen mindestens 10 cm lang und 35 g schwer sein. Um wachsen zu können, wechseln sie im Sommer wiederholt den Panzer. Nach dem Häuten sind sie nur von einer weichen Hornschicht bedeckt; man bezeichnet sie dann als **Butterkrebse**. Das Kopfbruststück nennt man **Krebsnase** und verwendet es zum Garnieren und Füllen.



Krebse reagieren empfindlich auf Wasserverschmutzung. Das Angebot an Inlandsware ist gering.

Hummer 🇬🇧 *lobster* 🇫🇷 *homard (m)*

Der Hummer gedeiht in kühlem Meerwasser auf felsigem Untergrund. Am schmackhaftesten sind die Tiere mit einem Gewicht von etwa einem kg. Größere Exemplare verwendet man als Schaustücke bei kalten Büffets. Hauptlieferländer sind Norwegen und Schottland sowie Kanada und die USA.



Weil sich die Tiere gegenseitig bekämpfen, werden die Scheren mit einem Gummiband zusammengehalten, das man erst nach dem Kochen abnimmt.

Languste 🇬🇧 *spiny lobster* 🇫🇷 *langouste (w)*

Die Languste hat im Gegensatz zum Hummer keine Scheren, aber lange Fühler. Das Hauptangebot hat eine Größe von etwa 35 cm, doch werden auch Exemplare bis 60 cm angeboten. Die Fanggebiete erstrecken sich von Südengland entlang der gesamten europäischen und afrikanischen Atlantikküste. Weil von den Langusten nur das Schwanzfleisch verzehrbar ist, sind als Tiefkühlware nur Langustenschwänze am Markt.



Königskrabbe

🇬🇧 *king crab* 🇫🇷 *crabe (w) géant*

Diese Krebsart wird auch als King-Crab bezeichnet und das Fleisch als Crab-Meat angeboten. Sie wird im Ganzen offeriert, vielfach bevorzugt man die gefrosteten Beine und das ausgelöste Fleisch. Bei Angeboten von Crab-Meat ist die Qualität von der Zusammensetzung des Fleisches abhängig. Die Angabe 60/40 bedeutet z. B. 60 % höherwertiges Beinfleisch und 40 % geringerwertiges Körperfleisch.



Scampo/Kaisergranat

🇬🇧 *norway lobster* 🇫🇷 *langoustine (w)*

Scampo, in der Mehrzahl Scampi genannt, ist ein Tiefseekrebs. Von ihm werden nur die Schwänze gehandelt, weil die Scheren zu wenig Fleisch enthalten. Bevorzugt wird Ware aus den kalten Gewässern der Irischen See mit einem Gewicht um 40 g je Stück. Das Angebot umfasst geschälte und ungeschälte Ware in gefrostetem Zustand.

3 Helle Grundbrühen white stocks fonds (m) blancs

Grundsätzliche Herstellung von hellen Grundbrühen



Abb. 1 Blanchierte Knochen mit kaltem Wasser ansetzen.



Abb. 2 Wasser zu den Knochen geben.



Abb. 3 Beim Kochen sich bildenden Schaum von der Oberfläche abschöpfen.



Abb. 4 Geschnittenes Gemüse und Gewürzsträußchen zugeben.



Abb. 5 Langsam weiterkochen lassen.



Abb. 6 Durch das Kochen reduziert sich der Flüssigkeitsanteil.



Abb. 7 Durch ein Passiertuch vorsichtig abseihen.



Abb. 8 Brühe in kaltem Wasser rasch abkühlen



Abb. 9 Umfüllen in Lagereimer, versehen mit Bezeichnung und Datum.

2 Klare Suppen clear soups potages (m) clairs

Kräftige, klare Brühen können für eine klare Suppe verwendet werden, in denen dann die jeweiligen Suppeneinlagen voll zur Geltung kommen.

Sie werden auch gerne in ein mehrgängiges Menü eingeplant, da sie weniger sättigen als gebundene Suppen.

2.1 Fleisch- und Knochenbrühe

 meat stock  bouillon (w)

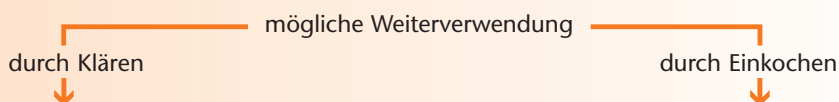
Bedarf für 10 Portionen

- 15 l Wasser
- 3–4 kg Rinderknochen
- 2,5 kg Rindfleisch
- 1,8 kg Gemüse (Möhren, Lauch, Sellerie, Petersilienwurzel, 1 Zwiebel)
- Knoblauchzehen, Salz

Arbeitsfolge für Fleisch- und Knochenbrühe

| Material | Arbeitsvorgang | Begründung |
|--|---|---|
| Rinderknochen | blanchieren | Trübstoffe gerinnen, können abgespült werden. |
| Rindfleisch | waschen, mit den Knochen kalt aufsetzen | Begünstigt reinen Geschmack |
| | aufkochen, abschäumen | Fleischeiweiß umschließt Schwebeteilchen und steigt geronnen als Schaum nach oben; wirkt klärend. |
| | langsam weiterkochen, während des Kochens entfetten | Entfetten verhindert Trüben. |
| Gebräunte Zwiebelhälften Gemüsebündel, Salz | 1 Std. vor Garwerden des Fleisches in die Brühe geben | Farbgebung, Geschmacksstoffe bleiben erhalten, Fleisch wird nicht rot. |
| | gegartes Fleisch und Gemüse entnehmen | dienen anderer Verwertung |
| | Brühe passieren, ergibt 10 l | Abkochreste bleiben im Tuch. |

Fleisch- und Knochenbrühe – Bouillon



Kraftbrühe *Consommé* (s. S. 413)

Fleischextrakt *Glace de viande* (s. S. 410)

2.2 Kraftbrühen

🇬🇧 clarified soups 🇫🇷 consommés (m)

Kraftbrühen sind durch Klärfleisch und Aromastoffe gekräftigte geklärte Brühen ohne sichtbares Fett. Sie werden aus unterschiedlichen Rohstoffen bereitet. Man reicht sie zu Beginn der Speisenfolgen; sie sollen den Appetit anregen, ohne den Magen zu belasten.

Klärfleisch ist fettarmes, geschrotetes Fleisch, vorzugsweise aus den Wadenmuskeln des Rindes. Entsprechend der Brühenart kann es auch aus Fleisch von Wild, Geflügel oder von Fisch bestehen.

Übersicht

Fleisch- und Knochenbrühe *Bouillon*

+ Klärfleisch +

Kraftbrühe *Consommé*

Fleisch- und Knochenbrühe *Bouillon*

+ doppelte Menge Klärfleisch +

Doppelte Kraftbrühe *Consommé double*

Geflügelbrühe *Bouillon*

+ Klärfleisch von Geflügel +

Geflügelkraftbrühe *Consommé de volaille*

Wildbrühe *Fond de gibier*

+ Klärfleisch von Wild +

Wildkraftbrühe *Consommé de gibier*

Fischbrühe *Fumet de poisson*

+ Klärfleisch von Fisch +

Fischkraftbrühe *Consommé de poisson*

Klärvorgang

Rindfleisch enthält ca. 22 % Eiweiß und bewirkt in Verbindung mit Hühnereiwweiß die Klärung der Brühe.

Die Rinderhesse (Wade) wird im Wolf grob zerkleinert, mit Wasser, Eiweiß und den gewürfelten Gemüsen vermischt und kaltgestellt.

Das zerkleinerte Fleisch laugt im Wasser aus. Eiweiß und Geschmacksstoffe des Fleisches gelangen in die Flüssigkeit.

Die vorbehandelten Zutaten gibt man in einen Topf, gießt die kalte, entfettete Brühe dazu und bringt langsam alles zum Kochen. Dabei muss bis zum Sieden wiederholt langsam und vorsichtig umgerührt werden, denn die Rohstoffe würden sich am Topfboden festsetzen und anbrennen.



2.2 Braune Grund- oder Kraftsauce demiglace sauce (w) demiglace

Bedarf für 10 Liter

- 10 kg Kalbsknochen und -parüren
 - 15 l Große braune Brühe
 - 1 kg Röstgemüse
 - 250 g magere Speckreste
 - 400 g Fett
 - 300 g Tomatenmark
 - 800 g Mehlschwitze (≙ 400 g Fett, 480 g Mehl)
 - 20 g Paprika, edelsüß
 - 0,5 l Wein
- Gewürzbeutel mit: 1 Zweig Thymian, 20 zerdrückte Pfefferkörner, 3 Knoblauchzehen, 2 Lorbeerblätter, 150 g zerkleinerte Petersilienwurzeln

Arbeitsfolge für Braune Grund- oder Kraftsauce

| Material | Arbeitsvorgang | Begründung |
|---|---|--|
| Fett; kleingehackte Knochen, Parüren und Speckreste | Fett erhitzen, alles zusammen braun anbraten | Geschmacks- und Farbstoffe durch Rösten. Kleine Knochenstücke = mehr Röstfläche = mehr Farb- und Geschmacksstoffe |
| Röstgemüse | dazugeben, bräunen, öfter umrühren, Ecken des Bratgeschirrs berücksichtigen | Bräunen steigert Aroma und Farbwerte. Zuckerstoffe der Gemüse karamellisieren. Ungleiches Rösten führt zu Bitterstoffen. |
| Tomatenmark | nach Abgießen des Fettes einrühren, mitrösten | verliert Säure, entwickelt Geschmack |
| Paprika wenig Große braune Brühe Wein | darüberstäuben, kurz durchhitzen, ablöschen, glasieren lassen, angießen | Paprika erhält volle Würze. Durch Glasieren werden Farbe und Geschmack gesteigert. Wein erzeugt pikantes Aroma. |
| braune Mehlschwitze Große braune Brühe | dazugeben, kalt auffüllen | schnellere Auswertung des Röstgutes; verhindert Klumpenbildung |
| | 5 Std. langsam kochen, dabei abschäumen und abfetten | durch Saucenpflege appetitlicher Farbton, reiner Geschmack |
| Gewürze, Kräuter | 1 Std. vor Passieren dazugeben | bewirkt Aromaerhaltung |
| | passieren über Sieb in Passiertuch | Knochen können Tuch nicht beschädigen. Im Tuch bleiben kleine Rückstände. |

Braune Grund- oder Kraftsauce – Demiglace

Herstellung einer braunen Grund- oder Kraftsauce (Sauce Demiglace) aus frischen Produkten in klassischen Arbeitsschritten in einer Kippbratpfanne.



Abb. 1 ... Alle Zutaten vorbereiten ...



Abb. 2 ... kleingehackte Knochen schonend rösten ...



Abb. 3 ... Röstgemüse (Mirepoix) zugeben...



Abb. 4 ... Tomatenmark zugeben, kurz mitrösten, danach mit wenig Fond und Wein ablöschen ...



Abb. 5 ... mehrfach reduzieren, danach braune Mehlschwitze zugeben ...



Abb. 6 ... mit braunem, kaltem Fond aufgießen...



Abb. 7 ... auskochen lassen und passieren.

Kleinere Mengen werden im Bratgeschirr im Rohr in gleichen Arbeitsschritten hergestellt.

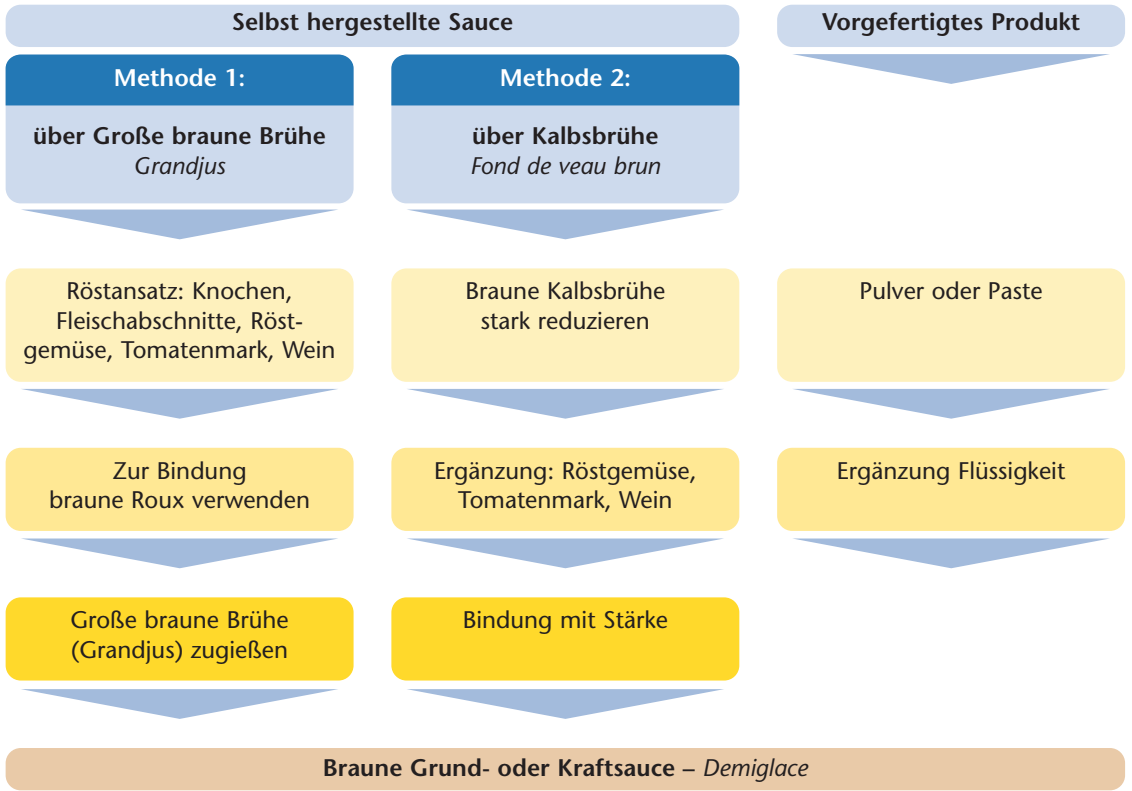
Die Kraftsauce kann neben den beiden genannten Methoden auch in einem Umluftgerät oder einem Kombidämpfer hergestellt werden. Hierbei folgt man nach dem Anrösten der Knochenstücke ebenfalls weitgehend der klassischen Arbeitsfolge (s. S. 442).

Braune Grund- oder Kraftsauce (Demiglace) kann auch nach einem weiteren Verfahren hergestellt werden.

Brauner Kalbsfond (*fond de veau brun*) wird ergänzt mit kräftig angebratenem Röstgemüse, Tomatenmark und Wein. Die gesamte Flüssigkeitsmenge wird um die Hälfte eingekocht (reduziert), mit angerührter Stärke gebunden und danach passiert.

Vorgefertigte Produkte ergeben mit entsprechender Flüssigkeit die Grundsauce.

Übersicht: Drei Wege zur Demiglace



Ableitungen durch Ergänzungen

Schalottenwürfel, Pfefferkörner, Thymian und Lorbeerblatt mit rotem Bordeauxwein auf ein Drittel der Flüssigkeit einkochen, Demiglace zugießen, gut durchkochen; dann passieren. Sauce mit Zitronensaft und Butterstückchen fertigstellen. Blanchierte Markwürfel und gehackte Petersilie beifügen.

Bordelaiser Sauce
Sauce bordelaise

Geeignet zu Schlachtfleisch vom Grill und aus der Pfanne und zu Gemüse wie Staudensellerie, Fenchel, Chicorée.

Kraftsauce (Demiglace) wird mit Madeirawein verkocht. Man kann auch vom Madeirawein eine Reduktion herstellen und der Demiglace zugeben. Abschließend mit Butter verfeinern.

Madeirasauce
Sauce madère

Geeignet zu glasiertem Schinken, gekochter Rinderzunge, gebratenem Geflügel, Geflügelkroketten, Geflügelleber, Kalbsnieren.

Feingeschnittene Zwiebeln in Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Flüssigkeit stark reduzieren. Demiglace dazugeben und alles gut durchkochen. Abseits der Hitze Senf einrühren, Butterstückchen unterziehen und mit Pfeffer und wenig Zucker abschmecken.

Robertsauce
Sauce Robert

Geeignet zu Schweinekoteletts und Schweinefilets vom Grill.





- Paniertes Fleisch muss im Allgemeinen mit niedrigeren Temperaturen gebraten werden, denn die Umhüllung nimmt viel rascher Farbe an.
- Angestochenes Fleisch verliert an Saft. Deshalb zum Wenden eine Gabel unter das Fleisch schieben, mit einer Palette oben halten, dann auf die andere Seite legen. Empfehlenswert ist das Arbeiten mit einer Fleischzange, wie man sie am Grill benutzt.

von der Bratdauer und der dadurch im Fleisch entstehenden Temperatur abhängig. In der Praxis gilt die Fleischfarbe im Kern des gegarten Fleisches als Maßstab für den jeweiligen Garpunkt.

Mit zunehmender Erwärmung des Fleisches verändert sich der Muskel-farbstoff Myoglobin. Bei einer Kerntemperatur von etwa 70 °C wird das Fleisch grau.

Garpunkt

Gebratenes Fleisch von Rind und Schaf wird mit unterschiedlicher Garstufe gewünscht; dieser ist

| Kerntemperatur | Bezeichnung ¹ | Gardauer in Minuten | | |
|---|---|------------------------------|--------------------------------|------------------------------|
| | | 2 cm | Fleischdicke 3 cm | 4 cm |
|  ab 45 °C | stark blutig 🇬🇧 <i>rare</i> 🇫🇷 <i>bleu</i> | 1 Min. jede Seite 30 Sek. | 1,5 Min. jede Seite 45 Sek. | 2 Min. jede Seite 1 Min. |
|  ab 50 °C | blutig (engl.) 🇬🇧 <i>medium rare</i> 🇫🇷 <i>saignant</i> | 2 Min. jede Seite 1 Min. | 3 Min. jede Seite 1,5 Min. | 4 Min. jede Seite 2 Min. |
|  ab 60 °C | rosa 🇬🇧 <i>medium</i> 🇫🇷 <i>à point</i> | 6 Min. jede Seite 3 Min. | 7 Min. jede Seite 3,5 Min. | 8 Min. jede Seite 4 Min. |
|  ab 75 °C | durchgebraten 🇬🇧 <i>well done</i> 🇫🇷 <i>bien cuit</i> | 8 Min. jede Seite 4 Min. | 10 Min. jede Seite 5 Min. | 12 Min. jede Seite 6 Min. |

Zubereitung Speisen

Daumenballentest

Eine Möglichkeit, die Beschaffenheit von Kurzbratfleisch durch die Druckprobe in unterschiedlichen Garstufen zu beschreiben, ist der Vergleich mit der Festigkeit des Daumenballens.



Daumen gegen Zeigefinger = rare



Daumen gegen Mittelfinger = medium rare



Daumen gegen Ringfinger = medium

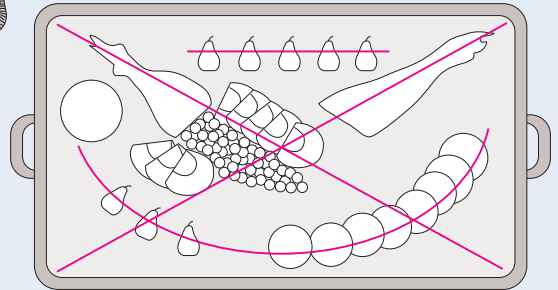
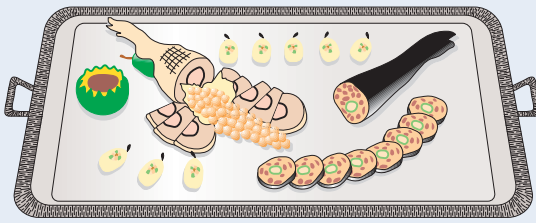


Daumen gegen kleiner Finger = well done

¹ Bezeichnungen der Garstufen nach Empfehlungen der Gastronomischen Akademie Deutschlands

Gefüllte Spanferkel-Keule mit Wildschwein-Zampone

Melonenkugeln in einem Weinblatt aus Pastetenteig
Birnen mit Senffrüchten · Cumberlandsauce in der Melone



Zwei gefüllte Schweinefüße bilden den Mittelpunkt der Platte.

Die Keule vom Spanferkel wurde hohl ausgelöst (vom Knochen befreit) und gefüllt.

Beim Wildschweinfuß (Zampone) ist die Haut bzw. die Schwarte als Hülle für eine entsprechende Füllung verwendet worden.

Von beiden Stücken sind jeweils acht Tranchen so geschnitten, dass die Ausgangsprodukte in ihrer Grundform erkennbar bleiben.

Die aus kulinarischer Sicht erforderlichen Ergänzungen mit einer Cumberlandsauce sowie marinierten Melonenkugeln und mit Senffrüchten gefüllte, halbe Birnen sind in die Platte integriert.

Das gestalterische Grundraster stellen zwei Diagonalen dar. Dominierend ist die als Füllhorn gestaltete Spanferkelkeule. Im Vordergrund sind Beilagen und Tranchen in einem durchgehenden Bogen angeordnet.

