

Inhaltsverzeichnis

Vorwort

Autoreninformation

Inhaltsverzeichnis

Alphabetisches Rezeptverzeichnis

Benutzung Ihres Loseblattwerkes

I Was muss auf die Speisekarte?

1 Einleitung

2 Rechtliche Grundlagen

3 Beachtenswertes bei der Anlieferung von Rohstoffen/Zutaten

**4 Die Speisekarte – ein Aushängeschild für die Gastronomie und
Gemeinschaftsverpflegung**

II Produktionstechniken

1 Entwicklungen in der modernen Betriebsgastronomie

2 Bedeutung der Vorbereitungsverfahren

3 Die Garverfahren

**4 Die Technologie des Garens und ihre Anwendung in der
Betriebsgastronomie/Gemeinschaftsverpflegung**

5 Convenience-Produkte

**6 Lecker zu Hause kochen
Kochboxen als neues Verkaufsargument im To Go-Geschäft**

III Gefahrenanalyse und Risikobewertung

1 Einleitung und Rechtsgrundlagen

2 Die Gefahrenanalyse und Gefahrenbewertung

3 Das System der betrieblichen Eigenkontrolle im GV-Betrieb

4 Risiko und Sorgfaltspflicht

5 Hintergrundinformation „Das HACCP-Konzept“

IV Gute Hygienepraxis – betriebliche Eigenkontrollen und HKP

- 1 Vorbemerkungen
- 2 Hygienehinweise und Hygienekontrollpunkte
- 3 Tabellarische Übersicht über Hygienehinweise und Kontrollen
- 4 Durchführung von Hygiene- und Fachkenntnisse-Schulungen, Fort- und Weiterbildung

V Rezepte

Liste der Kennzeichnungspflichtigen 14 „Hauptallergene“ nach der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)
Allergenlegende für die Speisenpläne/Speisekarten

- 1 Salatsoßen
- 2 Suppen und Brühen
- 3 Fonds und Soßen
- 4 Kartoffelbeilagen
- 5 Pastabeilagen
- 6 Reis- und Getreidebeilagen
- 7 Gemüse
- 8 Dessert
- 9 Eingemachtes
- 10 Anregungen

VI Ernährungsphysiologie

- 1 Hülsenfrüchte – hochwertig und vielseitig
- 2 Kohl – ein variantenreiches Gemüse