

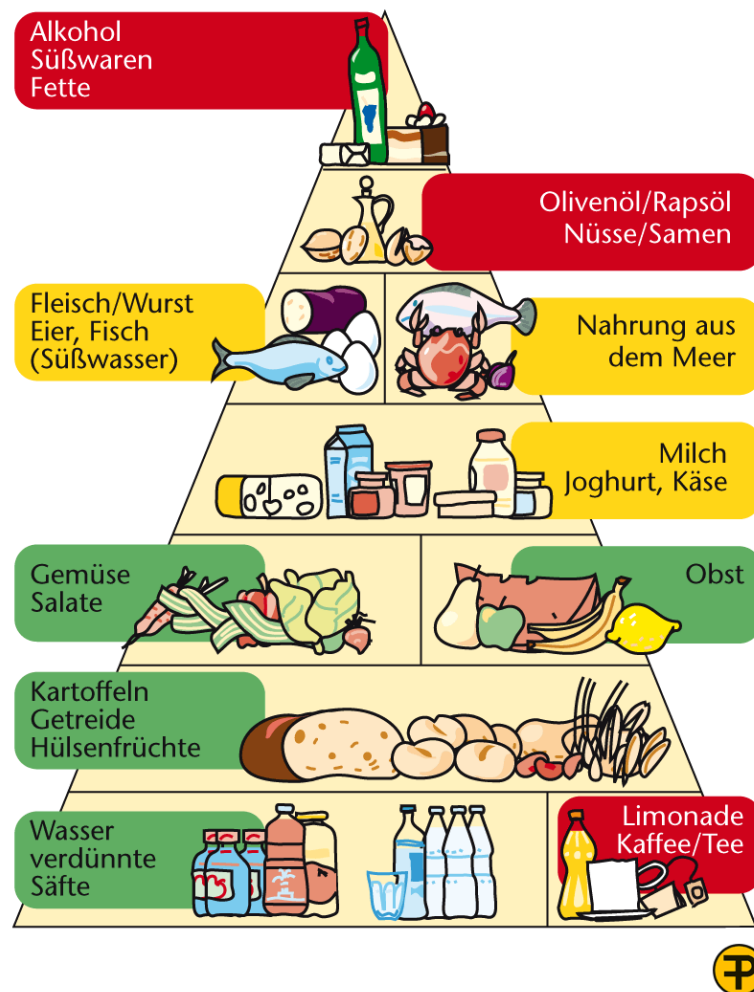
Küchengrundlagen



## Grundlagen der Ernährung

Die Mitarbeiter/innen im Küchenbereich haben die Aufgabe Lebensmittel zu Gerichten und Servierfähigen Speisen zu verarbeiten. Dabei sind zu beachten.

- Hygienisches Verhalten
- Grundlagen der Ernährung
- Allergene
- Qualität der Lebensmittel
- Fachgerechte Lagerung der Lebensmittel
- Fachlich richtige Verarbeitung der Lebensmittel
- Einhaltung der Rezepturen / Mengen
- Fachwissen Garmethoden
- Anrichteregeln
- Wert bzw. Kalkulation der Speisen



Die Arbeiten in einer Großküche sind auf Abteilungen aufgeteilt wie unten Dargestellt

(Einfache Darstellung)

Warme Küche		Kalte Küche	Konditorei
Saucenkoch Saucier	Gemüsekokch Entremetier	Koch der kalten Küche Gardemanger	Küchenkonditor Pâtissier
<ul style="list-style-type: none"> <li>Zubereiten von Fleisch, Fisch, Wild, Geflügel</li> <li>Herstellen von Saucen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zubereiten von Gemüse, Kartoffeln, Reis, Teigwaren</li> <li>Herstellen von Suppen, Eierspeisen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vorbereiten von Fleisch, Fisch, Wild, Geflügel</li> <li>Herstellen von Vorspeisen, kalten Platten, kalten Saucen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Herstellen von Kuchen, Gebäck, Pasteten, Puddings, Aufläufen, Eis</li> </ul>









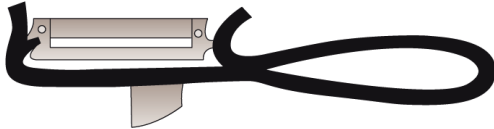







Regeln zum zusammenstellen eines Menü


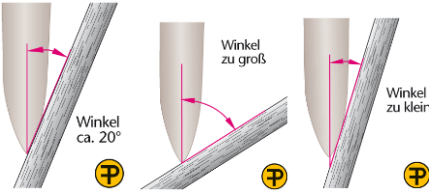
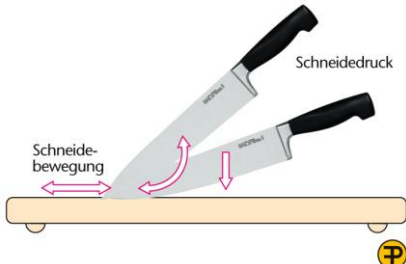

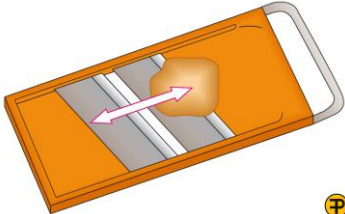
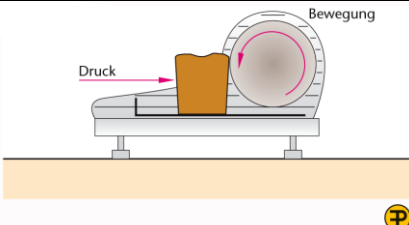
Beispiele für Kombinationsmöglichkeiten						
	Kalte Vorspeise	Suppe	Warme Vorspeise oder Fischgericht	Hauptgericht	Süßspeise	Nachttisch
Drei Gänge		•		•	•	
	•			•		•
Vier Gänge	•	•		•	•	
		•	•	•	•	
Fünf Gänge		•	•	•	•	•
	•	•	•	•	•	



## Küchen Grundlagen

Werkzeuge	Notizen
 	
 	
 	
 	
 	
 	
 	

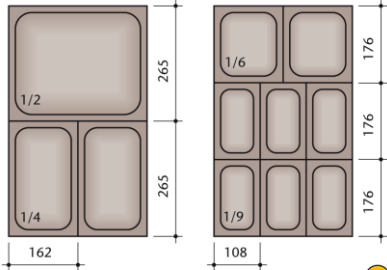



## Küchen Grundgrundlagen

Werkzeuge/Maschinen	Notizen
	
	
	
	
	
	


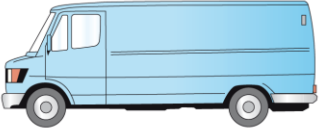






## Küchen Grundlagen

Kochgeschirr	Notizen
 	
 	
 	
 	
 	
 	
	

## Küchen Grundlagen

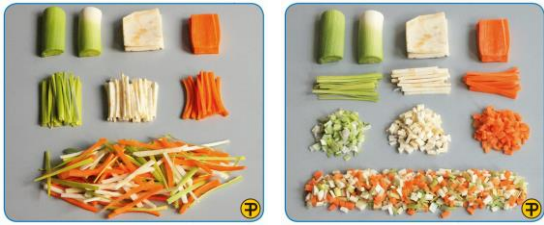
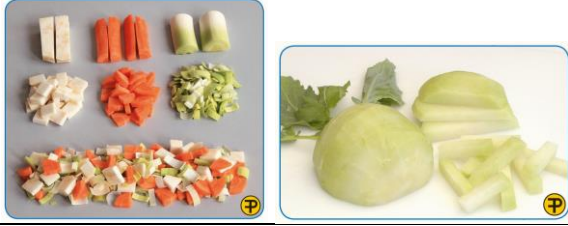
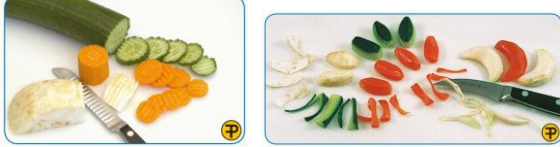

Kochgeschirr /Geräte	Notizen
	
	
	
	

## Küchen-Grundlagen

Arbeiten in der Küche / Lagerung	Notizen
	
<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: space-around;">  <div> <p>← Empfangsschein an Lieferanten</p> <p>→ Ware/Lieferschein an Empfänger</p> </div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; background-color: #f0f0f0;">Annahme-kontrolle</div> </div> <div style="text-align: center; margin-top: 10px;"> <p>Sachgerechte Lagerung – entsprechende Lagerbedingungen</p> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; margin-top: 10px;"> <div style="width: 15%; text-align: center;"> <p>Magazin Normallager Trockenwaren</p> </div> <div style="width: 15%; text-align: center;"> <p>Gemüse Obst ≈ +8 °C hohe Luftfeuch- tigkeit</p> </div> <div style="width: 15%; text-align: center;"> <p>Milch Milch- erzeugnisse +8 °C</p> </div> <div style="width: 15%; text-align: center;"> <p>Frischfleisch • Schlachtfleisch • Geflügelfleisch • Wildfleisch +4 °C kein Geflügel im Federkleid oder Wild in der Decke</p> </div> <div style="width: 15%; text-align: center;"> <p>Fische • ganze Tiere • Filets +2 °C am besten zwischen Eis</p> </div> <div style="width: 15%; text-align: center;"> <p>Tiefkühlung – 18 °C alle Waren verpackt, darum keine Vorschriften für Trennung</p> </div> </div> <div style="text-align: right; margin-top: 10px;">  </div>	
<div style="text-align: center;"> <p><b>FiFo</b></p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <p>First in</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>First out</p> </div> </div>  </div>	
	
	
	
	



## Küchen-Grundlagen

Schneidetechnik/Küchentechniken		Notizen
		
		
		
		

## Anrichte-Variationen

Anrichtevarianten	Notizen
	
	
	
	
	

### Rezeptur:

Pürierte Gemüsecremesuppe:

Für ca. 10 Personen

Zutaten:

50	gr.	Fettstoff
180	gr.	Zwiebeln
120	gr.	Lauch
120	gr.	Sellerie
80	gr.	Kohl/Wirsing
250	gr.	Karotten
300	gr.	Kartoffeln
80	gr.	Speck
2.0	ltr.	Bouillion/Instant
0,6	ltr.	Sahne
		Gewürze

### Zubereitung:

- Gemüse vorbereiten (waschen/putzen/schälen/waschen/schneiden)
- Butter im Topf zerlassen
- geschnittenen Speck zufügen und angehen lassen
- Zwiebel zugeben anschwitzen (Aromastoffe werden freigesetzt)
- Nacheinander Karotten, Kartoffel, wirsinge und Lauch zugeben
- mit Bouillion auffüllen ca 20 Min. sachte köcheln lassen
- zwischenzeitlich würzen
- feinst pürieren und passieren
- Flüssige Sahne zufügen, aufkochen und abschmecken