

Inhalt

Vorwort	4	Einige Tipps für's Wörterlernen	5
1 Berufe und Arbeitsbereiche in der Küche	6	19 Gewürze	42
2 Besteck und Geschirr	8	20 Inhaltsstoffe	44
3 Tische eindecken	10	21 Speisekarte	46
4 Im Gespräch mit dem Gast	12	22 Getränke	48
5 Service und Beschwerden	14	23 Hinter der Bar	50
6 Bezahlen	16	24 Kaffee- und Teespezialitäten	52
7 Fleisch	18	25 Backwaren	54
8 Fisch	20	26 Frühstück	56
9 Wurst- und Käseplatte	22	27 Zusatzstoffe	58
10 Obst	24	28 Allergene	60
11 Gemüse und Pilze I	26	29 Besonderes Essverhalten und Krankheiten	62
12 Gemüse und Pilze II	28	30 Warenbeschaffung	64
13 Salat	30	31 Küche aufräumen und Müll entsorgen	66
14 Vor dem Kochen	32	32 Großküche und Großveranstaltungen	68
15 Küchenutensilien	34	33 Systemgastronomie oder Individualgastronomie	70
16 Essen zubereiten	36	34 Qualitätskontrolle und Hygiene	72
17 Nach Rezept kochen	38	35 Sicherheit am Arbeitsplatz	74
18 Mit Kräutern kochen	40		
Anhang			
Wörterverzeichnis	76		