

## INHALTSVERZEICHNIS

<b>Allgemeines</b> .....	7
Anleitung zum Gebrauch des Kochbuchs .....	8
Bedienungshinweise für das Computerprogramm .....	9
Wissenswertes über das Einfrieren und Tiefkühlen .....	11
Richtig würzen – gewusst wie (Gewürzzusammenstellungen) .....	15
<b>Amuse-gueule</b> .....	19
<b>Rohkostsalate und Rohkostbrötchen</b> .....	23
<b>Vorspeisenvariationen, Terrinen, Brötchen, Aufstriche</b> .....	28
<b>Fisch – einmal anders zubereitet</b> .....	50
Vorspeisen .....	50
Hauptspeisen .....	58
<b>Grillgerichte</b> .....	64
<b>Toasts</b> .....	68
<b>Bewährte Kochrezepte aus Österreich</b> .....	73
Suppen .....	73
Hauptspeisen .....	84
Beilagen .....	108
Salatdressings .....	115
Pikante Saucen – Dips .....	118
Desserts .....	122
Mehlspeisen und Kleingebäck .....	133
Torten .....	146
<b>Nationalgerichte</b> .....	153
Suppen .....	153
Kalte Vorspeisen .....	155
Warme Vorspeisen .....	157
Hauptspeisen .....	162
Beilagen .....	177
Desserts .....	178
<b>Flambieren</b> .....	183
<b>Getränke</b> .....	189
Erfrischende, kalte Getränke ohne Alkohol .....	189
Erfrischende, kalte Getränke mit Alkohol .....	195
– Sorbets .....	195
– Bowlen .....	196
Einige Standardgetränke der Bar .....	198
– Cocktails .....	200

– Sektkocktails .....	201
– Fizzes .....	202
– Fancy Drinks .....	203
Kaffeespezialitäten .....	205
– Kaffeespezialitäten warm ohne Alkohol .....	205
– Kaffeespezialitäten warm mit Alkohol .....	206
– Kaffeespezialitäten kalt ohne Alkohol .....	209
– Kaffeespezialitäten kalt mit Alkohol .....	209
<b>Andere Kostformen</b> .....	210
Vegetarismus .....	210
Trennkost .....	211
<b>Vollwerternährung</b> .....	212
– Saucen, Salate, Aufstriche .....	214
– Suppen und Suppeneinlagen .....	217
– Hauptgerichte .....	220
– Nachspeisen – Desserts .....	230
<b>Frühstücksspeisen</b> .....	236
<b>Brot – selbst gebacken</b> .....	238
<b>Anhang</b> .....	244
Circa-Nährwertangaben für Speisen, die in Fett herausgebacken werden .....	244
Nährwerttabelle der wichtigsten Lebensmittel .....	245
Tabelle für gebräuchliche Einheiten .....	247
Richtzeiten für verschiedene Tätigkeiten .....	248
Teige und Richtzeiten .....	249
Arbeitsanalyse – Organisationsdiagramm – Arbeitsablaufliste .....	250
Arbeitsanalyse eines Menüs für 10 Personen .....	251
Mitarbeiterberechnung .....	253
Grafische Darstellung des zeitlichen Ablaufes für die Herstellung des Menüs mit zwei Mitarbeitern .....	254
Arbeitsablaufliste .....	255
<b>BKVWIN – Betriebsküchenverwaltung</b> .....	257
1. Artikel anlegen .....	257
2. Rezept wählen/anlegen/löschen .....	259
3. Rezept Import von der Diskette .....	260
4. Kostenstelle anlegen/löschen .....	262
5. Kalkulation (Wareneinsatzberechnung der Kostenstelle) .....	262
6. Wareneinsatz –Kalkulation (Musterbeispiel) .....	264
Alphabetisches Rezeptregister .....	265
Foto- und Skizzennachweis .....	272