

# Speisen- und Menükunde

Koch/Köchin – Einstieg 2. Klasse



Die rot unterlegten Inhalte sind mit Hilfe des Fachbuches zu erarbeiten und sind gleichzeitig die Prüfungsfragen.

Woche	Std	Lehrstoff/Lernfelder	Buch	Kompetenzen
1	5	<b>Esskultur</b>		<b>Reise durch die Küchen der Welt</b>
		Inhalte: Geschichte der Kochkunst		Kompetenzen der SchülerInnen:
		<b>Trends</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vollwertküche</li> <li>• Kreative Küche</li> <li>• Ethnoküche</li> <li>• Fastfoodküche</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• wissen, dass der Kochkunstführer Le Guide culinaire, Nachschlagwerk der Klassischen Küche von Auguste Escoffier, als Fundament unserer heutigen Speisenzubereitung gilt.</li> <li>• die wichtigsten Kochpersönlichkeiten des letzten Jahrhunderts und der heutigen Zeit kennen.</li> <li>• die Trends in den Küchen Europas beschreiben können.</li> <li>• die festgelegte Reihenfolge der zeitgemäßen Menüreihenfolge nennen.</li> </ul>
		<b>Menükunde</b>		<b>Menüaufbau, Menügestaltung, Menürechtschreibung</b>
		<b>Menüreihenfolge</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>die Grundsätze zur Erstellung einer Speisenfolge verstehen.</b></li> </ul> <p>die allgemein gültigen Regeln der Rechtschreibung auf Menü-, und Speisekarten anwenden können.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• einfache Menüs zusammenstellen können.</li> </ul>
		<b>Grundsätze der Menüerstellung</b>		
		<b>Zeitgemäßer Menüaufbau</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorspeisengruppe</li> <li>• Hauptspeisengruppe</li> <li>• Nachspeisengruppe</li> </ul>		
		<b>Speisenkunde</b>		<b>Küchenfachausdrücke, Kochverfahren, Kochpraktische Hilfsmittel, Weiße und braune Fonds, Weiße Grundsaucen</b>
		<b>Küchenfachausdrücke</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arrossieren</li> <li>• Degraissieren</li> <li>• Bardieren</li> <li>• Etc.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>die vorgegebene Auswahl an Küchenfachausdrücken kennen.</b></li> </ul>

# Speisen- und Menükunde

Koch/Köchin – Einstieg 2. Klasse



Die rot unterlegten Inhalte sind mit Hilfe des Fachbuches zu erarbeiten und sind gleichzeitig die Prüfungsfragen.

2	5	<p><b>Lebensmittel Umgang in der Küche -Vorbereitungsarbeiten</b></p> <p><b>Garmethoden</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Kochen</li><li>• Sieden</li><li>• Blanchieren</li><li>• Pochieren</li><li>• Dämpfen</li><li>• Naurdünsten</li><li>• Hellbraundünsten</li><li>• Braundünsten, Schmoren (Braisieren)</li><li>• Braten im Ganzen</li><li>• Braten von Portionsstücken – Kurzbraten, Sautieren</li><li>• Frittieren, Backen im heißen Fett</li><li>• Glacieren</li><li>• Gratinieren</li></ul> <p><b>Kombinierte Garmethoden</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Cook and Chill</li><li>• Cuisson sous Vide</li></ul> <p><b>Kochpraktische Hilfsmittel</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Bouquet Garni</li><li>• Gespickte Zwiebel</li><li>• Kräutersträußchen</li><li>• Sac d epice</li><li>• etc.</li></ul> <p><b>Vorbereitung und Verwendung von Gemüse</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Rüsten</li><li>• Schälen</li><li>• Marinieren</li><li>• Blanchieren</li><li>• etc.</li></ul> <p><b>Garmethoden für Gemüse</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Kochen</li><li>• Dämpfen</li><li>• Vakuumkochen</li><li>• Glacieren</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• die verschiedenen Vorbereitungstechniken in der Küche erläutert.</li><li>• vorbereitende Garmachungsmethoden sowie grundlegende und vollendende Garmethoden erläutern.</li><li>• die wichtigsten Garmethoden nennen und erklären.</li><li>• die kombinierten Garmethoden Cook and Chill sowie Cuisson sous Vide erklären.</li><li>• die Geschmacksbildner für Fonds, Suppen, Saucen etc. kennen.</li><li>• Bindemittel für Suppen und Saucen kennen.</li><li>• den Umgang mit Stärke beschreiben.</li><li>• die Vorbereitungsarbeiten bei der Zubereitung von Gemüse nennen.</li><li>• die spezielle Handhabung von grünem Gemüse erläutern.</li><li>• die Verluste von Vitaminen, Mineralstoffen sowie Spurenelementen bei unsachgemäßem Umgang mit Gemüse erklären.</li><li>• vorbereitende Garmethoden sowie vollendende Garmethoden von Gemüse erklären.</li><li>• die wichtigsten Garmethoden von Gemüse aufzählen.</li><li>• die schonenden Garmethoden bei der Zubereitung von Gemüse kennen.</li><li>• die wirtschaftlichen Vorteile von Convenienceprodukten bei Gemüse aufzählen.</li></ul>
---	---	--	---

# Speisen- und Menükunde

Koch/Köchin – Einstieg 2. Klasse



Die rot unterlegten Inhalte sind mit Hilfe des Fachbuches zu erarbeiten und sind gleichzeitig die Prüfungsfragen.

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Helldünsten</li> <li>• Braundünsten</li> <li>• Sautieren oder Grillen</li> <li>• Backen im Fett</li> </ul> <p><b>Weißer Fonds</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Weißer Kalbsfond</li> <li>• Weißer Geflügelfond</li> <li>• Fischfond</li> <li>• Gemüsefond</li> </ul> <p><b>Brauner Fonds</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Großer brauner Fond</li> <li>• Brauner Kalbsfond</li> <li>• Brauner Wildfond</li> <li>• Brauner Lammfond</li> </ul> <p><b>Weißer Grundsauce</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sauce supreme,</li> <li>• Sauce allemande</li> <li>• Sauce vin blanc</li> <li>• Sauce bechamel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• weiße Fonds unterscheiden und die Grundsätze der Herstellung beschreiben.</li> <li>• die verschiedenen Verwendungsmöglichkeiten der weißen Fonds nennen.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Braune Fonds unterscheiden und die Grundsätze der Herstellung beschreiben.</li> <li>• die verschiedenen Verwendungsmöglichkeiten der braunen Fonds nennen.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• die verschiedenen Verwendungsmöglichkeiten der weißen Grundsauce nennen.</li> <li>• weiße Grundsauce unterscheiden, und die Grundsätze der Herstellung beschreiben.</li> </ul>
3	5	<p><b>Fachliches Rechnen</b></p> <p><b>Berechnung des Energiegehalts von einzelnen Nahrungsmitteln</b></p> <p><b>Speisenkunde</b></p> <p><b>Vorbereitung und Verwendung von Kartoffeln</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gekocht oder gedämpft</li> <li>• In der Pfanne gebraten</li> <li>• Frittiert</li> <li>• Im Rohr gebacken</li> <li>• Als Kartoffelteig oder Kartoffelmasse verarbeitet</li> </ul> <p><b>Vorbereitung und Verwendung</b></p>	<p><b>Nährstoff- und Nährwertberechnung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gewichte und Maßeinheiten von größeren Einheiten auf kleinere und umgekehrt selbständig umrechnen.</li> <li>• die Anteile an Kilojoule, Eiweiß, Fett, und Kohlenhydrate aus der Nährwerttabelle entnehmen.</li> <li>• den Energiegehalt von einzelnen Nahrungsmitteln berechnen.</li> </ul> <p><b>Vorbereitung und Verwendung von Kartoffeln, Pilzen, Hülsenfrüchten, Knödeln, Teigwaren und Reis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• die Garverfahren bei der Zubereitung von Kartoffeln nennen.</li> <li>• die Vorbereitungsarbeiten bei der Zubereitung von Kartoffeln aufzählen.</li> <li>• über die Verarbeitung von rohen und gekochten Kartoffeln Bescheid wissen.</li> <li>• die spezielle Handhabung von den verschiedenen Kochtypen der Kartoffeln erläutern.</li> <li>• die Verluste von Vitaminen, Mineralstoffen sowie Spurenelementen bei unsachgemäßem Umgang mit Kartoffeln aufzählen.</li> <li>• die wirtschaftlichen Vorteile der Convenienceprodukte von Kartoffeln erklären.</li> <li>• die Vorbereitungsarbeiten bei der Zubereitung</li> </ul>

# Speisen- und Menükunde

Koch/Köchin – Einstieg 2. Klasse



Die rot unterlegten Inhalte sind mit Hilfe des Fachbuches zu erarbeiten und sind gleichzeitig die Prüfungsfragen.

		<p><b>Knödeln, Teigwaren und Reis</b></p> <p><b>Vorbereitung und Verwendung von Pilzen</b></p> <p><b>Vorbereitung und Verwendung von Hülsenfrüchten</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• von Knödeln, Teigwaren und Reis aufzählen.</li> <li>• über die Verarbeitung von Knödeln, Teigwaren und Reis Bescheid wissen.</li> <li>• die schonenden Garverfahren bei der Zubereitung von Knödeln, Teigwaren und Reis kennen.</li> <li>• die Verluste von Vitaminen, Mineralstoffen sowie Spurenelementen bei unsachgemäßem Umgang mit Knödeln, Teigwaren und Reis erklären.</li> <li>• den gezielten Einsatz von Vollkornprodukten bei Knödeln, Teigwaren und Reis aus ernährungsphysiologischer Sichtweise erläutern.</li> <li>• die wirtschaftlichen Vorteile der Convenienceprodukte von Knödeln, Teigwaren und Reis nennen.</li> <li>• die schonenden Garverfahren bei der Zubereitung von Pilzen kennen.</li> <li>• die Vorbereitungsarbeiten bei der Zubereitung von Pilzen aufzählen.</li> <li>• über die Verarbeitung von Pilzen Bescheid wissen.</li> <li>• die spezielle Handhabung von getrockneten Pilzen nennen.</li> <li>• erklären die Verluste von Vitaminen, Mineralstoffen sowie Spurenelementen bei unsachgemäßem Umgang mit Pilzen.</li> <li>• die schonenden Garverfahren bei der Zubereitung von Hülsenfrüchten kennen.</li> <li>• die küchenmäßige Vorbereitung, die Einweich-, und Garzeiten von Hülsenfrüchten nennen.</li> <li>• die Besonderheiten, Gefahren und Eigenschaften der Hülsenfrüchte aus ernährungsphysiologischer Sichtweise nennen.</li> </ul>
4	5	<p><b>Klare Suppen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Klare Rindsuppe</li> <li>• Klare Hühnersuppe</li> </ul> <p><b>Kraftsuppen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rindskraftsuppe</li> <li>• Hühnerkraftsuppe</li> </ul> <p><b>Suppeneinlagen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Frittaten</li> <li>• Grießnockerl</li> <li>• Leberknödel</li> <li>• Biskuitschöberl</li> <li>• Butternockerl</li> <li>• Eierstich</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• die Einteilung der klaren Suppen aufzählen.</li> <li>• die Zubereitung von Rindssuppe und Hühnersuppe erklären.</li> <li>• die Zubereitung von einer Kraftsuppe und doppelten Kraftsuppe nennen.</li> <li>• die Herstellung vorgegebener Suppeneinlagen erklären.</li> </ul>
		<b>Grundlagen der Küchenführung</b>	<b>Küchenbrigaden</b>
		<b>Große Küchenbrigade</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• die Mitglieder einer Groß-, und Kleinküchenbrigade erklären.</li> </ul>

# Speisen- und Menükunde

Koch/Köchin – Einstieg 2. Klasse



Die rot unterlegten Inhalte sind mit Hilfe des Fachbuches zu erarbeiten und sind gleichzeitig die Prüfungsfragen.

		<b>Kleine Küchenbrigade Küchenabteilungen und Abteilungsköche</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• die verschiedenen Abteilungen einer Küche auf.</li> <li>• die Aufgabenbereiche der einzelnen Küchenposten erklären.</li> </ul>
5	5	<b>Speisenkunde</b>  Inhalte: <b>Konservieren von Lebensmitteln</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tiefkühlen</li> <li>• Einkochen oder Einmachen</li> <li>• Pasteurisieren</li> <li>• Sterilisieren</li> <li>• Marinieren in Essig, Öl oder Alkohol</li> <li>• Trocknen und Dörren von Obst, Gemüse und Kräutern</li> <li>• Salzen und Pökeln von Fleisch</li> </ul> <b>Gebundene Suppen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Einmachsuppen</li> <li>• Cremesuppen</li> <li>• Püreesuppen</li> <li>• Schaumsuppen</li> <li>• Ragoutsuppen</li> </ul> <b>Spezialsuppen – regionale und nationale Suppen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gulaschsuppe</li> <li>• Minestrone</li> <li>• Hummersuppe</li> </ul> <b>Kalte Suppen und Kaltschalen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kalte Gurkensuppe</li> <li>• Gazpacho</li> <li>• Früchtekaltschalen</li> </ul> <b>Braune Grundsaucen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sauce demi-glace Braune Fleischsauce</li> <li>• Jus de veau lié</li> <li>• Bratensaft</li> <li>• Braune Wildsauce</li> </ul>	<b>Konservierung</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• die gängigsten Arten der Konservierung von Lebensmitteln kennen und erklären.</li> <li>• nennt die Bedeutung der gebundenen Suppen in der Menüreihenfolge.</li> <li>• die Einteilung und Unterschiede der verschiedenen gebundenen Suppen aufzählen.</li> <li>• <b>die Grundzubereitung von gebundenen Suppen erklären.</b></li> <li>• den Unterschied von Ragoutsuppen, Püreesuppen, Getreidesuppen und Schaumsuppen erläutern.</li> <li>• verschiedene regionale und nationale gebundene Suppen aufzählen.</li> <li>• den Unterschied einer gebundenen Suppe bei der Zubereitung von der traditionellen zur kreativen Küche erläutern.</li> <li>• wissen dass diese Suppen in den Küchen international weltweit zuhause sind.</li> <li>• verschieden Spezialsuppen, kalte Suppen und Kaltschalen aufzählen.</li> <li>• weiß das die kalten Suppen sowie Kaltschalen eher in der warmen Sommerzeit serviert wird.</li> <li>• <b>die Einteilung und den Aufbau der braunen Grundsaucen aufzählen.</b></li> <li>• <b>die Herstellung und Vollendung der braunen Grundsaucen erklären.</b></li> <li>• die Ableitungen der braunen Grundsaucen mittels Fachbuch finden.</li> <li>• <b>die Unterschiede zwischen zweitem Aufguss/Remouillage, Gebundener Kalbsjus/Jus de veau lié, Braune Grundsauce/Sauce demi</b></li> </ul>

# Speisen- und Menükunde

Koch/Köchin – Einstieg 2. Klasse



Die rot unterlegten Inhalte sind mit Hilfe des Fachbuches zu erarbeiten und sind gleichzeitig die Prüfungsfragen.

		<p><b>Warm aufgeschlagene Buttersaucen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sauce Hollandaise</li> <li>Sauce Bearnaise</li> </ul> <p>Ableitungen der Sauce Hollandaise und Sauce Bearnaise</p>	<p>glace, Bratensaft/Jus der rôti, Brauner Wildsauce/Sauce gibier kennen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>die Herstellung der Sauce Hollandaise erklären.</li> <li>die Ableitungen der Sauce Hollandaise nennen.</li> <li>aus ernährungsphysiologischer Sichtweise den hohen Fettgehalt dieser Saucen interpretieren.</li> <li>die Gefahr von Salmonellenbildung bei diesen Saucen erläutern.</li> </ul> <p>die Möglichkeiten der Wiederherstellung einer geronnenen Sauce erklären.</p>
6	5	<p><b>Fachliches Rechnen</b></p> <p><b>Berechnung des Energiegehalts von Speisen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kalbsragout, Züricher Kalbsrahmgeschnetzeltes</li> </ul>	<p><b>Nährstoff- und Nährwertberechnung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Gewichte und Maße von größeren Einheiten auf kleinere und umgekehrt selbständig umrechnen. die Anteile an Kilojoule, Eiweiß, Fett, und Kohlenhydrate aus der Nährwerttabelle entnehmen.</li> <li>den Energiegehalt von einzelnen Speisen errechnen.</li> </ul>
		<p><b>Speisenkunde</b></p> <p><b>Kalte Saucen – Mayonnaise</b></p> <p><b>Spezielle warme und kalte Saucen für warme Speisen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Semmelkrensaucen</li> <li>Bologneser Sauce</li> <li>Provenzalische Sauce</li> </ul> <p><b>Kalte Saucen für warme Speisen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Schnittlauchsaucen</li> <li>Barbecue Sauce</li> <li>Pesto</li> </ul> <p><b>Kalte Saucen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cocktailsauce</li> <li>Remouladensauce</li> </ul> <p><b>Spezielle kalte Saucen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Salatvinaigrette</li> <li>Dill-Senf-Sauce</li> <li>Cumberlandsauce</li> </ul> <p><b>Eierspeisen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Omelette</li> <li>Spiegelei</li> <li>Pochiertes Ei</li> </ul>	<p><b>Kalte Saucen, Spezielle kalte und warme Saucen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>die Verwendung der Sauce Mayonnaise und deren Ableitungen in Zusammenhang mit der kalten Küche, kalten Saucen, Salaten und Salatsaucen erklären.</li> <li>die Herstellung und Verwendung der Saucen Mayonnaise nennen.</li> <li>die wichtigsten Ableitungen der Sauce Mayonnaise kennen.</li> <li>aus ernährungsphysiologischer Sichtweise den hohen Fettgehalt dieser Sauce erkennen.</li> <li>die Gefahr von Salmonellenbildung bei diesen kalten Saucen erläutern.</li> <li>auf den vorgeschriebenen gesetzlichen Ph-Wert von Mayonnaisen und Mayonnaisegerichten hinweisen.</li> <li>die Vorteile einer industriell hergestellten Mayonnaise kennen.</li> <li>erklärt die Herstellung von kalten und warmen Speziaisaucen.</li> <li>erläutert die Verwendungszwecke dieser kalten und warmen Speziaisaucen.</li> <li>die Bedeutung der Eierspeisen bei den Frühstücksgerichten und warmen Vorspeisen nennen.</li> <li>die Regeln zur Herstellung von Eierspeisen erklären.</li> <li>die verschiedenen Arten von Eierspeisen erklären.</li> </ul>

# Speisen- und Menükunde

Koch/Köchin – Einstieg 2. Klasse



Die rot unterlegten Inhalte sind mit Hilfe des Fachbuches zu erarbeiten und sind gleichzeitig die Prüfungsfragen.

			<ul style="list-style-type: none"> <li>die Auswirkungen eines erhöhten Eierkonsums auf die Gesundheit des Menschen nennen.</li> </ul> <p>über die Gefahr der Salmonellen beim Umgang mit Eiern Bescheid wissen.</p>
7	5	<p><b>Vorbereitung und Verarbeitung der Grundzutaten für Süßspeisen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Abtrieb herstellen</li> <li>Aufschlagen</li> <li>Einmelieren</li> <li>Aprikotieren</li> <li>Unterheben</li> <li>etc.</li> </ul> <p><b>Teige</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mürbteig</li> <li>Hefeteig</li> <li>Strudelteig</li> <li>Brandteig</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>die diversen Vorbereitungsarbeiten in der Patisserie kennen.</li> <li>die Aroma-, und Geschmacksstoffe in der Patisserie nennen.</li> <li>die Handhabung von Gelatine erklären.</li> <li>sich der Genauigkeit und Sorgfalt während der ausführenden Arbeitsprozesse in der Patisserie bewusst sein.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>die wichtigsten Grundteige nennen.</li> <li>die Herstellung der wichtigsten Grundteige sowie deren Verwendungszwecke erklären.</li> <li>mögliche Fehlerquellen im Zusammenhang mit Teigen nennen.</li> <li>die wirtschaftlichen Vorteile der Convenienceprodukte von Teigen erklären.</li> </ul>
8	5	<p><b>Speisenkunde</b></p> <p>Inhalte:</p> <p><b>Teige</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Backteig</li> <li>Blätterteig</li> <li>Plunderteig</li> <li>Hippenteig</li> </ul> <p><b>Zusammenfassung –Festigung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kernthemen der 1. Klasse</li> </ul>	<p><b>Teige, Zusammenfassung - Festigung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>die wichtigsten Grundteige nennen.</li> <li>die Herstellung der wichtigsten Grundteige sowie deren Verwendungszwecke erklären.</li> <li>mögliche Fehlerquellen im Zusammenhang mit Teigen nennen.</li> <li>sich der Genauigkeit und Sorgfalt während der ausführenden Arbeitsprozesse mit Teigen bewusst sein.</li> <li>den gezielten Einsatz von Vollkornprodukten bei Süßspeisen aus ernährungsphysiologischer Sichtweise erläutern.</li> <li>die wirtschaftlichen Vorteile der Convenienceprodukte von Teigen erklären.</li> <li>die wichtigsten Inhalte der 1. Klasse zusammenfassen und wiedergeben können.</li> </ul>