

---

## Vorwort

- Die berufliche Ausbildung ist neben der Aneignung von praktischen Fertigkeiten in starkem Maße auf den Erwerb von *theoretischen Kenntnissen* ausgerichtet.

Die gründliche Erarbeitung dieser in der Ausbildungsordnung und in den schulischen Richtlinien vorgegebenen Lernziele ist deshalb unerlässlich.

Das vorliegende Buch ermöglicht erstmals, die einzelnen Lernziele (Unterrichtseinheiten) in Form von Fragen vollständig zu wiederholen, und dient damit gleichzeitig der eigenen Leistungskontrolle. Wenn eine Frage nicht beantwortet werden kann, lassen sich die Lücken anhand des Fachkundebuches sofort und gezielt nacharbeiten.

Da hier andererseits der gesamte (fachkundliche) Ausbildungsstoff in Einzelfragen aufgelöst ist, können die Prüfungsaufgaben der Zwischen- und Abschlussprüfung normalerweise nur innerhalb dieses Rahmens liegen. Wer dieses Buch also sorgfältig durchgearbeitet hat, ist für alle Prüfungen, Tests und Klassenarbeiten optimal vorbereitet.

- Die Aufgabenstellungen lenken die Aufmerksamkeit in konzentrierter Form auf die ausschlaggebenden Lernziele, und sie motivieren zur sorgfältigen Auseinandersetzung mit dem Prüfungsstoff.
- Die fachkundlichen Inhalte
  - sind übersichtlich nach Sachgebieten geordnet,
  - sind sorgfältig nach methodischen Gesichtspunkten aufgebaut,
  - sind lernzielorientiert und umfassend dargestellt.
- Das Buch ist eine unentbehrliche Hilfe
  - für die eigene Lernzielkontrolle,
  - für die Vorbereitung auf Tests und Arbeiten,
  - für die umfassende Vorbereitung auf die Zwischen- und die Abschlussprüfung,
  - für das Einüben von Antworten und deren eigenständige Formulierung,
  - für den Aufbau von innerer Sicherheit und Gelassenheit, die im Hinblick auf Prüfungen und für den Prüfungserfolg von größter Bedeutung sind.

In dieser 3. Auflage sind alle rechtlichen Bestimmungen auf dem letzten Stand berücksichtigt.

Verfasser und Verlag, im Sommer 2009

## Inhaltsverzeichnis

<b>ROHSTOFFE, ZUTATEN, HILFSSTOFFE</b> _____	5	<b>ERZEUGNISSE DER KONDITOREI</b> _____	86
<b>Rohstoffe</b> _____	5	<b>Erzeugnisse aus Teigen</b> _____	86
Mehl _____	5	Erzeugnisse aus Blätterteig _____	86
Milch _____	16	Erzeugnisse aus Hefeteig _____	96
Sahne _____	20	Erzeugnisse aus Mürbeteig _____	110
Butter _____	22	Erzeugnisse aus Lebkuchenteig _____	118
Quark _____	24	<b>Erzeugnisse aus Massen</b> _____	128
Käse _____	25	Erzeugnisse aus Brüh- und Brandmasse _____	128
Fette _____	27	Erzeugnisse aus gebackenen Mandel- oder Mandelersatzmassen _____	134
Eier _____	32	Erzeugnisse aus Eiermassen (Biskuit-, Wiener, Sand-, Baumkuchen-, Schaummassen) _____	141
Zucker _____	39	Erzeugnisse aus Röstmassen _____	157
<b>Zutaten</b> _____	46	<b>Andere Erzeugnisse</b> _____	158
Obst und Südfrüchte _____	46	Füllungen und Süßspeisen _____	158
Obstkonserven _____	49	Krems _____	159
Trockenobst _____	50	Butterkreams _____	161
Dickzuckerfrüchte _____	50	Schlagsahne _____	163
Früchte in Alkohol _____	51	Sahnekreams _____	164
Eingekochte Früchte _____	52	Süßspeisen _____	165
Tiefgefrorene Früchte _____	52	Überzüge und Dekortechniken _____	166
Obsterzeugnisse _____	53	Torten, Schnitten, Desserts, Petit Fours _____	170
Getränke _____	53	Marzipan _____	174
Streichfähige Zubereitungen _____	53	Nugat _____	178
Schalenfrüchte _____	55	Verarbeiten von Schokolade/Kuvertüre _____	179
Erzeugnisse aus Schalenfrüchten (Halbfabrikate) _____	58	Pralinen _____	183
Kakao und Kakaoerzeugnisse _____	61	Erzeugnisse aus gekochtem Zucker _____	186
Honig _____	66	Erzeugnisse aus Obst _____	195
Invertzuckercrem _____	68	Speiseeis _____	200
Ersatzstoffe für Zucker _____	68	Erzeugnisse für Diabetiker _____	207
Künstliche Süßstoffe _____	69		
Natürl. Süßstoffe (Zuckeraustauschstoffe) _____	69		
Würzstoffe _____	70		
Gewürze _____	71		
Aromen (Essenzen) _____	73		
Fruchtsäuren _____	74		
Alkohole (Spirituosen) _____	75		
Speisesalz _____	76		
<b>Hilfsstoffe</b> _____	77		
Chemische Lockerungsmittel _____	78		
Quellstoffe (Dickungs- und Geliermittel) _____	79		
Konservierende Stoffe _____	81		
Färbende Stoffe _____	83		