

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	4
Organisationshilfe	5
Laufzettel/Stationenschilder	6
Stationen	
Das Tischdecken	8
Das Anrichten und Garnieren	22
Haltbarmachung durch Einkochen	31
Industriell hergestellte Lebensmittel im Vergleich	43
Lebensmittelverderb: Schimmel	49
Lebensmittelinfektion: Salmonellen	57
Der Organisationsplan	63
Die Berufsorientierung + Projekt: Berufsmesse	77
Rezeptverzeichnis (in alphabetischer Reihenfolge)	
Blätterteig-Putenbrust-Schnecken	84
Blumenkohl-/Brokkolicremesuppe	48
Erdbeersahnejoghurt	48
Fingerfood	86
Gefüllte Tomaten	85
Geschnetzeltes nach Züricher Art	74
Giotto-Becher	29
Grüner Salat	71
Gurkensalat	74
Hackbällchen-Spieße	86
Haferbrätlinge	86
Kartoffelsalat	72
Konfitüre	42
Nudeln	74
Pizza-Toast-Ecken	84
Räuber-Heigl-Toast	56
Salatbett für den Toast	56
Spinat-Schafskäse-Taschen	84
Tomaten-Mozzarella-Spieße	85
Wiener Schnitzel	71
Wraps mit Paprika-Schafskäse-Füllung	85
Zucchini-Putenbrust-Röllchen	86