

Abzieher	Abziehstahl	36
Bain-Marie	Casserole de Bain-Marie	34
Bestand	Lagerbestand	116
Blech	Backblech	32
BTX	Botulinumtoxin	122
Chafi	Chafing-Dish	49
Dreisatz	Dreisatzrechnung	151
Erreger	Krankheitserreger	124
Essigbakterie	Essigsäurebakterie	121
FHG	Fleischhygienegesetz	140
Füllmenge	Nettofüllmenge	141
g. g. A.	geschützte geografische Angabe	139
g. t. S.	garantiert traditionelle Spezialität	139
g. U.	geschützte Ursprungsbezeichnung	139
Gastgewerbe	Hotel- und Gastgewerbe	7
Gastronomie, Gastro	Gastronomiegewerbe	7
Gel.	Gelatine	65
Gussgeschirr	Gusseisengeschirr	32
HACCP Concept, HACCP-Konzept	Hazard Analysis and Critical Control Points Concept	144
Kipper	Kippbratpfanne	34
LFGB	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch	140
Milch- und Fettgesetz	Gesetz über den Verkehr mit Milch, Milcherzeugnissen und Fetten	140
Mixer	Stabmixer	31
Rebe	Weinrebe	109

Rückkalkulation	Rückwärtskalkulation	149
Schaufel	Schaufelstück	19
Schuko-Steckdose	Schutzkontaktsteckdose	132
SPS	sekundäre Pflanzenstoffe	27
Umschlagshäufigkeit	Lagerumschlagshäufigkeit	117
Walze	Teigwalze	40

A			
abbinden	66	Arbeitsablaufplan	49
Abfallbeseitigung	144	Arbeitsplanung	49
Abfallentsorgung	144	Arbeitsspitze	50
abfetten	73	Arbeitsumsatz	29
Abgänge	54	Aroma	98
abgehangenes Fleisch	18	Art der Speise	104
abgießen	73	arteigen	93
Ablagesystem	49	Aspik	66
Ableitung	86	ätherisches Öl	98
ablöschen	86	aufdringlich	105
abrechnen	146	aufgeschlagene Sauce	86
Abruf	48	aufgießen	79
abrühren	68	aufmontieren	69
abrunden	146	aufquellen	58
abschmecken	76	aufkunden	146
abschöpfen	74	aufschäumen	73
abseihen	74	aufschließen	80
Abseihlöfel	37	aufschneiden	53
Absetzen von Flüssigkeit	74	Aufschnittmaschine	31
absteifen	76	aufwallen	81
abtropfen lassen	58	Augenschutz	135
Abwehrstoff	23	Ausbackteig	89
abziehen	51	ausbeinen	53
Abziehstahl	36	ausbraten	70
Abziehstein	36	ausflocken	74
Addition	150	Ausgabe	47
Aerobier	120	Ausgebackenes und Gebackenes	89
Aktionstag	102	ausgebohrte Kartoffel	64
Aktionswoche	102	ausgeprägt	105
al dente	93	ausheben	106
Anaerobier	120	auskleiden	55
Anbau	10	auskochen	74
Anbaugelände	109	auslassen	70
anbraten	70	Auslaugverlust	75
anbräunen	70	Auslese	112
anbrennen	70	auslösen	53
andicken	65	ausrutschendes Messer	131
Anforderungsbestand	116	Ausscheidung	130
anmachen	57	Außer-Haus-Geschäft	102
Annonce	48	ausstechen	55
Annonceur	48		
Annoncier	48	B	
anorganisch	23	Backteig	89
Anschlussstelle für Betriebserdung	136	Bain-Marie	34
anschwitzen	70	Bakterie	120
ansprechend	23	Bakterium	120
antibakteriell	23	Ballaststoff	23
Antikörper	23, 128	bardieren	54
Anwendungstemperatur	123	Basis	150
anziehen lassen	70	bäuerliche Küche	102
appetitanregend	93	Bazille	120
Apprenti cuisinier	42	Bazillus	120
		bearbeiten	138

Becherglas	39	blausieden	81
begasen	83	Blech	32
Begleitfett	16	Blockware	10
beherbergen	7	Blume	112
Beherbergungs- und Gaststättenwesen	7	Blüte	99
Beherbergungsbetrieb	8	Bodenbakterie	121
Beigabe	104	Bodensatz	112
Beikoch	44	Bombage	121
Beilage	104	Bon	48
Beilagenkoch	44	Botulinumneurotoxin (BoNT)	122
Beistelltisch	106	Botulinumtoxin	122
Beize	57	Boucher	44
bekömmlich	105	Bouillon	91
bemehlen	55	Bouquet	99, 112
bepinseln	71	Bowle	110
berechnen	146	Brand	108
Beriberi (Beri-Beri)	127	Brandmasse	89
Beschaffen von Informationen	50	Brandteig	89
Bestand	116	Branntwein	108
Bestandsaufnahme	116	Brat- und Kochfett	16
bestäuben	55	Brät	88
Bestellbestand	116	Bratenkoch	46
Bestellgrenze	116	Bratennadel	38
Bestellpunkt	116	Bratensatz	86
Bestellung	47	Bratensauce	87
beträufeln	76	Bräter	32
bevorzugen	24	braune Sauce	87
bewirten	7	Brei	92
Bezeichnung des Lebensmittels	141	Brennwert	24
Bezugsquelle	118	Brigade de Cuisine	42
Bezugsquellenermittlung	118	Bruchrechnung	150
Bier- und Weinsprache	112	Brühe	91
Bindekraft	93	brühen	79
Bindemittel und binden	65	Brühmasse	89
Bindemittel	65	Brunch	102
binden	65, 66	Brunoise	63
Bindenadel	38	Bruttogewicht	147
bioaktive Pflanzenstoffe	27	Bruttolohn	147
biologische Wertigkeit	24	Bug	19
Bio-Siegel	143	Bukett	112
Biss haben	93	Bunsenbrenner	31
bissfest	93	Butterbrösel	89
Bitterstoff	94		
Blähung	129	C	
blanchieren	79	Chafing-Dish	49
Blankett	88	Checkliste	50
Blase	73	Chef de cuisine	42
blasige Struktur	12	Chef de partie	42
Blattader	12	Chiffonade	63
Blattnerv	12	Cloche	101
Blattrippe	12	Clostridium Botulinum	121
Blattscheide	10	Commis de cuisine	42
blaukochen	81	Concassée (Concassé)	59