



Fragenkatalog

Meisterprüfung

KONDITIONEN (ZUCKERBÄCKER)

INHALTSVERZEICHNIS

FACHKUNDE

I.	Teige.....	4
II.	Massen	6
III	Crems	6
IV.	Füllungen	7
V.	Glasuren	8
VI.	Früchte.....	8
VII.	Geliermittel	9
VIII.	Fette in der Konditorei	9
IX.	Speiseeiserzeugung	10
X.	Mehle – Stärkemehle – Triebmittel.....	12
XI.	Milchprodukte	13
XII.	Zucker	14
XIII.	Schokolade	15
XIV.	Nougat – Marzipan – Krokant.....	16
XV.	Pralinen	17
XVI.	Kalte Küche.....	18
XVII.	Gewürze	18
XVIII.	Eier	18
XIX.	Allgemeines.....	19
XX.	Diabetiker.....	19

FACHLICHE SONDERVORSCHRIFTEN

XXI.	Lebensmittelgesetz	22
XXII.	Kennzeichnung von Lebensmitteln	22
XXIII.	Zusatzstoffe	23
XXIV.	Hygiene	23
XXV.	Lebensmittelkontrolle	23
XXVI.	Codex	24
XXVII.	Arbeitnehmerschutz	24
XXVIII.	Gewerbeordnung	24
XXVII.	Arbeitsinspektor	22

F A C H K U N D E

I. TEIGE

1 Unterschied zwischen Teige und Massen?

2 Welche Teige kennen Sie?

3 Blätterteig

3.1 Welche Blätterteigarten kennen Sie?

3.2 Warum blättert Blätterteig?

3.3 Fehler und deren Ursachen?

Wenn Fett austritt, Teig hart, keine Farbe.

3.4 Wie werden Blätterteigpasteten hergestellt?

4 Plunderteig

4.1 Welche Plunderteigarten kennen Sie?

4.2 Was ist beim dänischen Plunder zu beachten?

4.3 Plunderteiggebäcke?

4.4 Welche Füllungen werden zum Plunderteig verwendet?

5 Germteig

5.1 Welche Arten kennen Sie?

5.2 Was ist gerührter Germteig?

5.3 Direkte und indirekte Führung?

5.4 Welche Krapfenarten kennen Sie? (siehe auch fachliche Sondervorschriften - Codex)

5.5 Erzeugen Sie Faschingskrapfen: Temperatur Milch – Fett zum Teig – Fetttemperatur zum Backen – warum gibt man Rum (Alkohol) zum Teig?

5.6 Welche Briochformen kennen Sie?

5.7 Was sind Osterpinzen?

5.8 Was ist Savarin?

5.9 Wie werden Christstollen hergestellt? Welcher Germteig?

6 Lebkuchen

- 6.1 Was ist ein Grundteig?
- 6.2 Wie viel Mehl braucht man auf 1 kg Honig?
- 6.3 Welche Triebmittel werden für Lebkuchenteig verwendet?
- 6.4 Kann Lebkuchen auch ohne Zugabe der Triebmittel hergestellt werden?
- 6.5 Was sind Speziallebkuchen?
- 6.6 Backtemperatur für Lebkuchen?
- 6.7 Welche Füllungen kennen Sie ?

7 Mürbteig

- 7.1 Was heißt 1,2,3?
- 7.2 Was gibt man dazu, das Mürbteig rescher wird oder mürber?
- 7.3 Was heißt brandig?
- 7.4 Wie wird eine Linzer Torte hergestellt?

8 Brandteig

- 8.1 Wie wird Brandteig hergestellt?
- 8.2 Backvorgang?
- 8.3 Welche Mehlspeisen werden davon erzeugt?
- 8.4 Kennen Sie ein Siedegebäck?

9 Käsegebäck

- 9.1 Aus welchen Teigen wird Käsegebäck hergestellt?
- 9.2 Welche Gewürze werden verwenden?

II. MASSEN

- 1 Nennen Sie die verschiedenen Arten der Massen!
- 2 Was sind leichte Massen?
 - 2.1 Wie werden Biskuitmassen und Wienermassen hergestellt? Unterschiede?
 - 2.2 Wie werden Biskotten bzw. Formenbiskotten hergestellt
 - 2.3 Wie werden Biskuit bzw. Wienermassen geschmackvoll verändert?

- 3 Was sind schwere Massen?
 - 3.1 Wie wird eine Sachermasse hergestellt?
 - 3.2 Wie wird einemasse hergestellt?
 - 3.3 Welche Arten von Sandmassen kennen Sie?
 - 3.4 Erzeugnisse aus Sandmassen?

- 4 Nennen Sie Spezialmassen!
 - 4.1 Wie werden Schaummassen hergestellt?
 - 4.2 Welche verschiedenen Windmassen kennen Sie?
 - 4.3 Wie werden Baiser hergestellt?
 - 4.4 Woraus besteht Makronenmasse und wie wird sie hergestellt?
 - 4.5 Was ist eine Mandelmasse (Röstmasse)?
 - 4.6 Wie wird eine Brandmasse hergestellt?
 - 4.7 Was ist eine Patience Bäckerei – wie wird sie hergestellt?

- 5 **Was sind Mandelbögen – Erklären Sie die Herstellung?**

- 6 **Unterschied von Anisscharten und Anisscheiben?**

- 7 **Was sind Duchées?**

- 8 **Was bewirken Stärkemehle in der Masse?**
 - 8.1 Fehlerquellen in den Massen?
 - 8.2 Gebäck läuft über?
 - 8.3 Roulade bricht beim Einrollen ?
 - 8.4 Gebäck ist eingefallen ?
 - 8.5 Früchte sinken zu Boden ?

III. CREMEN

1. Welche Arten von Cremes kennen Sie?

- 1.1 . Nennen SieCremes! z.B. gerührte Cremes
- 1.2 . Wie wird eine(deutsche) Creme hergestellt?
- 1.3 . Warum wird eine italienische Creme hergestellt?

2. Was ist eine gestürzte Creme?

**3. Was versteht man unter einer Dauercreme ? Herstellung?
Wozu wird sie verwendet?**

4. Was ist eine Pariser Creme?

- 4.1 Wie wird eine Canache hergestellt?
- 4.2 Wie wird geronnene Pariser Creme wieder glatt?
- 4.3 Warum gerinnt eine Creme?

5 Was sind geschlagene Cremes?

- 5.1 Wie werden Oberschlagschäumen gebunden?

IV. FÜLLUNGEN

- 1. Nennen Sie verschiedene Füllungen, die in der Konditorei verwendet werden?
- 2. Wie wird eine gute(Mohnfülle) hergestellt?
- 3. Was sind Fruchtfüllungen? (Apfel-, Marillenfülle, etc.)
- 4. Wie soll man Füllungen aufbewahren?
- 5. Welche Arten von Eiern werden zu Füllungen, die nicht gebacken werden verwendet?

V. GLASUREN

- 1 Welche Arten von Glasuren kennen Sie ?**
Tunkmasse , Konservschokoglasur, (Sacherglasur), Faden-, Dextringlasur
- 1.1** Wie wird Konservschokoladeglasur hergestellt ?
- 1.2** Wofür wird Fadenglasur verwendet ?
- 1.3** Was geschieht wenn Fondant zum Glasieren zu warm wird?
- 1.4** Was soll vor dem Glasieren mit Fondant geschehen ? warum?

- 2 Wie wird Fondant hergestellt bzw. wie kann man Fondant selbst erzeugen?**

- 3 Machen Sie eine Spritzschokoglasur!**

- 4 Einschlagsmasse (Massa-Dicino)**

VI. FRÜCHTE

- 1 Welche (5) Obst- und Fruchtarten kennen Sie ?**
- 1.1** Wie werden Früchte verwendet?
- 1.2** Wie kann man Früchte konservieren?
- 1.3** Wie soll man Früchte behandeln um Vitamine zu erhalten?
- 1.4** Wie soll man Früchte lagern?

2 Erklären Sie das Dickziehen von Früchten?

- 2.1 Welche Früchte eignen sich zum Dickziehen?
- 2.2 Was ist pikieren – blanchieren ? Was ist Zitronat?

3 Wie wird Fruchtmark hergestellt?

- 3.1 Was sind Quitten? Was wird davon hergestellt?
- 3.2 Maronipüree? Herstellung?

4 Marmelade: Welche Früchte werden hauptsächlich zu Marmelade verarbeitet?
Wie viel Zucker nimmt man auf 1 kg Früchte?

VII. GELIERMITTEL

1 Welche Geliermittel kennen Sie?

- 1.1 Was ist Gelatine, etc.?

2 Wie bzw. wodurch geliert Gelatine, Agar-Agar, Pektin?

3 Nennen Sie pektinreiche Früchte?

4 Woraus wird Agar-Agar, (Gelatine, Pektin) erzeugt?

VIII. FETTE IN DER KONDITOREI

1 Welche Fette werden in der Konditorei verwendet?

- 1.1 Nennen Sie tierische Fette!
- 1.2 Nennen Sie pflanzliche Fette!
- 1.3 Nennen Sie 100 %ige Fette! Warum und wozu werden sie verwendet?

- 2 Wie werden Fette verwendet?**
 - 2.1 Wozu werden Fette verwendet?
 - 2.2 Welche Fette werden zum Krapfenbacken verwendet?

- 3 Warum wird Margarine verwendet?**
 - 3.1 Wozu wird Margarine verwendet?
 - 3.2 Wie setzt sich Margarine zusammen?

- 4 Wie wird Fett entsorgt? Welche Vorschrift gibt es?
Wie wird Fett nach Vorschrift gelagert?**

IX. SPEISEEISERZEUGUNG

- 1 Was ist Speiseeis? Bestandteile?**

- 2 Welche Herführungsarten kennen Sie ?
Erklären Sie die (heiße etc.) Herführung.**
 - 2.1 Vorteilhafter Maschineneinsatz?
 - 2.2 Warum gibt man Bindemittel dazu?
 - 2.3 Warum erfolgt der Auftrieb?
 - 2.4 Welchen Einfluss hat der Zucker im Eis?
 - 2.5 Fehler in der Eiserzeugung: Das Eis gefriert schlecht und bleibt weich. Das Eis wird zu fest und klumpig.

- 3 Die Lagerung der Eisrohmasse**
 - 3.1 Kalte Herführung?
 - 3.2 Heiße Herführung?
 - 3.3 Bei welchen Temperaturen?

- 4 Das Gefrieren:**

Wie viel Kältegrade braucht man zum Einfrieren?

Bei wie viel –Graden wird Eis verabreicht (Vitrine)?

Bei wie viel –Graden wird Eis gelagert?

5 Welche Gruppen von Eis kennen Sie?

Nennen Sie die Zusammensetzung der gängigsten Eisarten.

Was ist Milcheis?

6 Welche Abwandlungen von Eis kennen Sie?

6.1 Was ist eine Fürst-Pückler-Sorbet?

6.2 Was ist ein Coup-Dänemark?

7 Bestimmungen bzw. Auflagen zur Eiserzeugung:

7.1 Eisraum – wie muss er beschaffen sein?

7.2 Die Keimzahlen

7.3 Darf aufgetautes Eis wieder gefroren werden?

7.4 Der Transport von Speiseeis?

7.5 Was versteht man unter Gegenprobe?

7.6 Was versteht man unter bakteriologisch einwandfrei?

7.7 Welche Vorschriften gibt es beim Eisportionierer?

X. MEHLE – STÄRKEMEHLE - TRIEBMITTEL

1 Welche Mehlarnten gibt es?

- 1.1 Die Hauptbestandteile des Mehles?
- 1.2 Welche Produkte entstehen bei der Mehlgewinnung?
- 1.3 Wie ist die optimale Beschaffenheit des Mehles?
- 1.4 Was sagt der Aschegehalt aus?
- 1.5 Wie wird Mehl richtig gelagert?

2 Stärkemehle:

- 2.1 Welche Stärkemehle kennen Sie? Weizenstärke, Kartoffelstärke etc...
- 2.2 Warum verwendet man Stärkemehle in Massen?
- 2.3 Ab welcher Temperatur verkleistert Stärke?
- 2.4 Was ist Stärkesirup – Glukose?
- 2.5 Woraus wird Stärkezucker gewonnen? Aus Traubenzucker und Dextrin
- 2.6 Was ist Bonbon-Sirup? Wozu wird es verwendet?

3 Lockerungsmittel – Triebmittel:

- 3.1 Welche Lockerungsmittel kennen Sie?
- 3.2 Wie wirkt Luft bzw. Wasserdampf?
- 3.3 Nennen Sie Triebmittel. Natürliche und chemische
- 3.4 Was sind natürliche Triebmittel/chemische Triebmittel?
- 3.5 Wie wirkt Hefe? Wann vermehrt sich Hefe?
- 3.6 Nennen Sie die beste Wachstumtemperatur bei Hefe?
- 3.7 Nennen Sie die beste Gartemperatur?
- 3.8 Wann stellt Hefe die Wachstumsphase ein?

4 Triebmittel chemisch:

- 4.1 Was ist Backpulver? Zusammensetzung ...
- 4.2 Warum setzt bei Backpulver die Triebwirkung ein?
- 4.3 Wie wird Ammonium verwendet? Wohin treibt es?
- 4.4 Was ist Pottasche?
- 4.5 Warum soll man Ammonium und Pottasche vermischen?

XI. MILCHPRODUKTE

1 Welche Milchprodukte werden in der Konditorei verwendet?

- 1.1 Wie hoch ist der Fettgehalt bei: Milch, Schlagobers, Obers, Butter, Topfen?
- 1.2 Ab wie viel Prozent Fettgehalt ist Schlagobers schlagfähig?
- 1.3 Erklären Sie die Zusammensetzung von Schlagobers!
- 1.4 Wie kann man die Schlagfähigkeit von Obers steigern?

2 Verwendung von Milchprodukten?

- 2.1 Wie erfolgt die Lagerung von Milchprodukten?
- 2.2 Was wird durch Verwendung von Milch beeinflusst?
- 2.3 Was bewirkt Milchzucker im Gebäck ?
- 2.4 Wie wird Milch haltbar gemacht?
- 2.5 Unter welchen Voraussetzungen dürfen Sie frische Bauernmilch verwenden?

3 Trockenmilch

- 3.1 Wie wird Trockenmilch hergestellt?
- 3.2 Wofür wird Trockenmilch und Haltbarmilch verwendet?

4 Für welche Konditorei-Artikel wird Topfen und Käse verwendet?

- 4.1 Wie kommt Topfen in den Handel?
- 4.2 Was versteht man unter der Bezeichnung F.i.T.?

XII. ZUCKER

1. Aus welchen Rohstoffen wird Zucker erzeugt?

- 1.1. Welche backtechnische Bedeutung hat der Zucker in der Masse?
- 1.2. Was ist beim Zuckerkochen zu beachten?
- 1.3. Wie wird Seidenzucker hergestellt und welche Produkte daraus gestaltet?
- 1.4. Kennen Sie Felsenzucker?

2. Verwendung und Herstellung von Karamel

- 2.1. Wie wird Fondant erzeugt?
- 2.2. Was ist Couleur?
- 2.3. Was ist Gelatinzucker?
- 2.4. Nennen Sie die wichtigsten Zuckergrade und Proben

3. Was ist Invertzucker?

- 3.1. Nennen Sie Zusatzstoffe, die die Weichhaltung von Zuckerglasuren und Marzipan bewirken (warum?)

4. Welche Zuckeraustauschstoffe finden in der Konditorei Verwendung?

- 4.1. Welche Zutaten werden für die Herstellung von Diabetikerwaren verwendet?
- 4.2. Nennen Sie die backtechnischen Eigenschaften von Sorbit oder Fructose.
- 4.3. Was bewirkt Fructose in der Mehlspeise?
- 4.4. Backzeiten und Temperatur bei Diabetikergebäcken?
- 4.5. Was ist bei Sorbit zu beachten?
- 4.6. Woraus wird Sorbit gewonnen?

5. Kennen Sie künstliche Süßstoffe?

- 5.1. Kann Saccharin in der Mehlspeisenherstellung verwendet werden?

6. Honig

Welche Honigarten kennen Sie?

6.1. Welchen Zweck hat Honig in der Mehlspeise?

6.2. Was bewirkt Honig im Lebkuchen?

XIII. SCHOKOLADE

1. Welche Schokolade- (Kakao-) Produkte werden in der Konditorei verwendet?

1.1. Was wissen Sie über die Tunkmasse?

1.2. Wozu wird Tunkmasse verwendet?

Was heißt Temperieren? Welche Methoden gibt es?

1.3. Was ist Kakaomasse?

Was ist Schokomasse?

Was ist Kakaobutter?

Was ist Milchtunkmasse?

Was ist Glasurmasse?

1.4. Was bedeutet die Bezeichnung 70/30/40?

2. Fehlerhaftes Überziehen? Überzüge?

2.1. Nennen Sie Gründe, wenn die Tunkmasse bzw. Glasur einen Grauschleier hat, glanzlos oder unregelmäßig fest ist?

3. Wie gießen Sie Hohlkörper?

3.1. Wie stellen Sie Likörbonbons her?

4. Wo liegen die Hauptanbauggebiete der Kakaobohne?

5. Erklären Sie die Gewinnung bzw. die Erzeugung des Kakaos?

XIV. NOUGAT, MARZIPAN, KROKANT

Nougat:

- 1. Was ist Nougat?**
 - 1.1. Welche Nougatarten gibt es?
 - 1.2. Wie wird Nougat hergestellt?
 - 1.3. Wie wird Nougat verwendet?
- 2. Kennen sie Nougat Montemilar?**
- 3. Warum gibt man zu Nougat Kakaoerzeugnisse?**

Marzipan:

1. Was ist Marzipan?
2. Woraus besteht Marzipan?
3. Welche Marzipanarten kennen Sie?
4. Wie wird Marzipan hergestellt?
5. Wie kann Marzipan weiterverarbeitet werden und wozu wird das Marzipan verwendet?

Krokant:

1. Was ist Krokant und wie wird er hergestellt?
2. Wie und wozu wird Krokant verwendet?
3. Kennen Sie Blätterkrokant?
4. Wie wird ein Krokantschaustück hergestellt?
5. Was gibt man zum Krokant damit er zarter und weicher wird?

XV. PRALINEN

- 1. Likörpralinen mit und ohne Kruste**

2. **Nougatpralinen** - in allen Variationen
3. **Weich- u Hartkrokantpralinen**
4. **Marzipanpralinen** - in allen Variationen
5. **Hohlkörperpralinen** und deren Füllungen
6. **Trüffel**
7. **Rohkost**
8. **Cremepralinen** / Herführung
9. **Geleepralinen**/ Herführung

XVI. KALTE KÜCHE

1. **Belegte Brote**
2. **diverse Salate**
3. **Aufstriche**
4. **Käsegebäck**
5. **Pasteten**

XVII. GEWÜRZE

Laut Rohstoffkunde von Anis bis Zimt

XVIII. EIER

1. **Welche backtechnische Bedeutung hat das Ei?**
 - 1.1. Welche Gefahren sind bei der Verarbeitung des Eies zu beachten?
 - 1.2. Wie werden Eier eingeteilt?

- 1.3. Die Bestandteile des Eies:
- 1.4. Wie kommen Eier in den Handel ?

2. Lagerung der Eier?

- 2.1. Prüfung der Eier?

3. Welche Aufgabe hat das Ei im Teig?

- 3.1. Kann man auch andere Eier als Hühnereier in der Konditorei verwenden?
- 3.2. Was bewirken mehr Dotter in der Masse?

XIX. ALLGEMEINES

1. Welche Rohstoffe werden in der Konditorei verwendet?

2. Aus welchen Ländern kommen unsere Rohprodukte?

3. Backtechnische Auswirkungen von:

- a) Ei b) Zucker c) Mehl d) Fett e) Stärke

4. Unterschied: Lebensmittel und Genussmittel

5. Warme Mehlspeisen:

- 5.1. Was ist der Unterschied zwischen Palatschinken und Omletten?
- 5.2. Was sind Salzburger Nockerl und Erklären Sie die Herstellung?
- 5.3. Wie werden Soufflés hergestellt?
- 5.4. Was sind Omlett Surprises?
- 5.5. Was sind Crêpes?
- 5.6. Wie wird ein Kaiserschmarren hergestellt?

XX. DIABETIKER

1. **Worin müssen sich Erzeugnisse für Diabetiker von anderen Erzeugnisse unterscheiden?**
2. **Worauf ist bei der Herstellung von Erzeugnissen für Diabetiker besonders zu achten?**
3. **Wie kann man die BE berechnen?**
4. **Alle diätetischen Lebensmittel** (gem. § 17 LMG) z.B. Produkte für Diabetiker, für werdende Mütter etc) sind vor ihrem Inverkehrbringen anzumelden. Das gilt auch für Verzehrprodukte.
5. **Nährwertkennzeichnung: Was wissen Sie davon?**

FACHLICHE SONDERVORSCHRIFTEN

Nennen Sie mir die wichtigsten Vorschriften für Konditoren.

Wo finden Sie diese Vorschriften?

XXI. LEBENSMITTELGESETZ

1. Wer unterliegt dem Lebensmittelgesetz?
2. Was versteht man unter "Inverkehrbringen"?
3. Was ist ein Lebensmittel?
4. Was sind Zusatzstoffe und welche Zusatzstoffe dürfen verwendet werden?
5. Was sind diätetische Lebensmittel?
6. Was wissen Sie über das Inverkehrbringen von Diabetiker-Produkten?
7. Was müssen Sie bei der Verwendung von Gebrauchsgegenständen (Geschirr, Verpackungsmaterialien, ...) beachten?

XXII. KENNZEICHNUNG VON LEBENSMITTELN
--

1. Was müssen Sie bei der Verwendung von Lebensmitteln beachten?
2. Wann müssen Lebensmittel nicht gekennzeichnet sein?
3. Welche Kennzeichnungselemente gibt es?
4. Was muss bei der Kennzeichnung von Schokoladewaren oder Konfitüren beachtet werden?
5. Was ist Nährwertkennzeichnung?
6. Was wissen Sie über gesundheitsbezogene Angaben?
7. Was ist QUID?
8. Was wissen Sie über die Fertigpackungsverordnung?
9. Welche Grundregeln der Preisauszeichnung kennen Sie?
10. Wofür gilt die Tiefkühlverordnung?

XXIII. ZUSATZSTOFFE

1. Welche Zusatzstoffe dürfen Sie verwenden?
2. Nennen Sie die betreffenden Rechtsvorschriften?
3. Welche Konditorwaren dürfen Sie färben?
4. Wie sind Zusatzstoffe im Rahmen der Lebensmittelkennzeichnung zu deklarieren?

XIV. HYGIENE

1. Nennen Sie die Hygienenorm des § 20 LMG?
2. Was ist "HACCP"? Nennen Sie die Elemente des HACCP-Systems. Erstellen Sie eine Risikoanalyse nach dem HACCP-System.
3. Erstellen Sie einen Reinigungsplan.
4. Wie können Sie ihre Mitarbeiter schulen?
5. Was ist "Gute Hygienepraxis"?
 - 5.1 Warenannahme
 - 5.2 Betriebshygiene
 - 5.3 Personalhygiene
6. Qualitätssicherung
7. Was ist bei der Herstellung von Speiseeis zu beachten?

XXV. LEBENSMITTELKONTROLLE

1. Wie verhalten Sie sich bei einer Lebensmittelkontrolle?
2. Wie funktioniert eine Probenziehung?
3. Welche Beanstandungsgründe gibt es?
4. Was wissen Sie über das lebensmittelrechtliche Strafverfahren?

XXVI. CODEX

1. Was ist der Codex?
2. Was wissen Sie über Konditorwaren traditioneller Art?
3. Nennen Sie Konditorwaren aus dem Codex-Kapitel B 18 (Fein und Konditorbackwaren, Dauerbackwaren)
4. Was ist bei der Herstellung von Krapfen zu beachten?

XXVII. ARBEITNEHMERSCHUTZ

1. Was wissen Sie über "Gefahrenevaluierung"?
2. Was wissen Sie über die Sicherheit am Arbeitsplatz?
3. Welche Schutzbestimmungen kennen Sie für Lehrlinge und werdende Mütter?
4. Was sind Präventivdienste (Sicherheitsvertrauensperson, Sicherheitsfachkraft, Arbeitsmediziner, Ersthelfer)?
5. Was sind Sicherheitsdatenblätter?
6. Wie verhalten Sie sich bei der Kontrolle durch den Arbeitsinspektor?
7. Wie können Sie Ihre Mitarbeiter über Gefahren im Betrieb unterweisen?
8. Was sind Berufskrankheiten?
9. Verhalten bei einem Arbeitsunfall?

XXVIII. GEWERBEORDNUNG

1. Gewerbeumfang des Konditors?
2. Was ist eine Betriebsanlagengenehmigung?