

Inhaltsübersicht

Vorwort von Paul Bocuse	7
Vorwort der Übersetzer und Bearbeiter	16
Die Grundregeln der Kochkunst	20
Mittlere Garzeiten für einige Braten · Das Anrichten · Das Tranchieren · Das Würzen · Einkaufsmengen	
Erklärung einiger Ausdrücke und Anmerkungen zu Verfahren, Geräten und Zutaten	29
Kleine Vorspeisen · <i>Hors d'œuvre</i>	45
Kalte Hors d'œuvre	48
Warme Hors d'œuvre	60
Galantinen, Pasteten, Terrinen und Vorspeisentorten <i>Les galantines, pâtés, terrines, timbales et tourtes</i>	77
Eierspeisen · <i>Les œufs</i>	89
Suppen · <i>Les potages et les soupes</i>	115
Saucen · <i>Les sauces</i>	149
Fische · <i>Les poissons</i>	181
Schalentiere, Schnecken und Froschschenkel <i>Les coquillages mollusques, crustacés, escargots et grenouilles</i>	255
Schlachtfleisch · <i>Les viandes de boucherie</i>	275
Rindfleisch · <i>Le bœuf</i>	276
Kalbfleisch · <i>Le veau</i>	323
Hammel, Lamm und Milchlamm <i>Le mouton, l'agneau de prés-salé, l'agneau de lait</i>	351
Schweinefleisch · <i>Le porc</i>	377
Innereien · <i>La triperie</i>	391

Geflügel · <i>Les volailles</i>	417
Wild · <i>Le gibier</i>	477
Gemüse und Beilagen · <i>Les légumes</i>	523
Die Gemüsearten und ihre Zubereitung	
<i>Les légumes et leur cuisson</i>	524
Gemüse · <i>Legumes</i>	531
Pilze · <i>Les champignons</i>	618
Nudeln · <i>Pâtes alimentaires</i>	633
Reis · <i>Le riz</i>	636
Dessert · <i>Les desserts</i>	645
Die verschiedenen Teigsorten · <i>Les pâtes et leurs dérivés</i>	646
Torten-Cremes, Creme-Saucen, Puddings und Reisspeisen	
<i>Les crèmes, les bavaroises, les charlottes, les puddings, le riz</i>	701
Krapfen und ausgebackene Küchlein, Waffeln, Crêpes und Pfannkuchen, Omeletts und Soufflés	
<i>Les beignets, les gaufres, les crêpes, les omeletts, les soufflés</i>	741
Zucker, Schokolade, Meringen (Baiser), Eis und Sorbets	
<i>Le sucre, le chocolat, les meringues, les glaces, les sorbets</i>	772
Süßspeisen mit Früchten · <i>Les entremets de fruits</i>	797
Register deutsch	833
Table Alphabetique des Recettes	849