

Inhaltsverzeichnis

Kochkunst und Wissenschaft	1
Eine neue Physiologie des Geschmacks	13
Die Suppe	33
Die Milch	36
Gele, Gelees und Aspik	40
Die Mayonnaise	45
Metamorphosen des Hühnereis	51
Das Geheimnis der Soufflés	58
Das Garen	66
Das Kochen	72
Das Dämpfen	79
Das Schmoren	82
Das Huhn im Topf	88
Fragen des Drucks	90
Das Braten	93
Das Fritieren	100
Sautieren und Grillen	105
Noch zarter bitte!	109
Das Pökeln	114
Die Mikrowelle	117
Das Gemüse	120
Die Welt der Saucen	129
Ein brennendes Problem	146
Köstliche Salate	149
Käse und Joghurt	152
Das Obst	156
Eiscreme und Sorbet	159
Schaumgebäck	163
Mürbeteig, Blätterteig, Sandteig	169
Der Zucker	176
Unser tägliches Brot	178
Der Wein	190
Spirituosen	200

Konfitüren.....	204
Der Tee.....	209
Kühlen und Gefrieren	213
Der Essig	216
Küchenutensilien	219
Offene Fragen.....	223
Glossar	226
Sachverzeichnis.....	239