

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	3
Anmerkungen zum Gebrauch des Buches.....	3
Grammatik „à la carte“	9
A. Zur Aussprache der französischen Sprache	9
1. Vokale (Selbstlaute)	12
2. Akzente und Hilfszeichen	12
3. Nasalisierte Vokale (Nasallaute)	13
4. Feste Lautverbindungen und ihre Aussprache	14
5. Einige Konsonanten (Mitlaute)	15
6. „Stumme“ Schlussbuchstaben	17
7. Betonung der Wörter	17
8. Die Bindung	18
B. Grundregeln der Grammatik	19
1. Der Artikel	19
2. Pluralbildung der Substantive (Hauptwörter)	20
3. Verben (Tätigkeitswörter)	21
4. Adjektive (Eigenschaftswörter)	21
5. Wortbildung	22
C. Regeln zur französischen Schreibweise auf der Speisekarte	24

Hauptteil

1. Die Küchenbrigade la brigade de cuisine	26
2. Töpfe und Pfannen, Arbeitsgeräte matériel et ustensiles de cuisine	28
A. Kochgeschirr	28
B. Werkzeuge	30
3. Arbeiten in der Küche les travaux de préparation/la technique culinaire	31
A. Putzen, Reinigen	31
B. Zerkleinern, Schneiden, Portionieren	32
C. Zurichten, Vorbereiten, Würzen	33
D. Zubereiten, Fertigstellen	35
E. Garmethoden	37
4. Gewürze und Kräuter épices et aromates	38
A. Gewürze	38
B. Kräuter	40
5. Zutaten und Zubereitungen produits et préparations	41
A. Zutaten	41
B. Zubereitungen	42

6. Vorspeisen		Garstufen bei Steaks vom Rind	69
entrées	43	Fleischstücke und Fleisch-	
A. Kalte Vorspeisen	44	zerkleinerungen	70
B. Warme Vorspeisen	45	Zubereitungen aus Hackfleisch	70
7. Eier, Eierspeisen		Fleischgerichte auf der Speisekarte	71
les œufs	47	vom Rind	71
A. Eier	48	vom Kalb	73
B. Eierspeisen	48	vom Schwein	74
8. Suppen		von Hammel, Schaf, Lamm	75
les potages	50	11. Geflügel, Wildgeflügel, Wild	
A. Allgemeine Fachausdrücke zu Suppen		la volaille, le gibier à plumes, le gibier à poil ..	76
und deren Herstellung	50	A. Geflügel	76
B. Einteilung der Suppen	51	B. Wildgeflügel	76
C. Klare Suppen	52	C. Wild	77
D. Gebundene Suppen	53	D. Fachausdrücke für Teile von Geflügel,	
E. Suppeneinlagen für klare Suppen	53	Wildgeflügel und Wild	77
9. Fisch		E. Fachausdrücke bei der Vorbereitung von	
le poisson	58	Geflügel, Wildgeflügel und Wild	78
A. Fische	58	12. Saucen	
B. Meeresfrüchte	59	les sauces	81
C. Fachausdrücke für die Zubereitung von Fisch	60	A. Fachausdrücke bei der Zubereitung von	
10. Fleisch		Saucen	81
la viande	63	B. Einteilung der Saucen	82
A. Schlachtfleisch	63	C. Braune Grundsauce und deren Ableitungen	82
B. Fachausdrücke für Vorbereitung, Zuberei-		D. Weiße Grundsauce und deren Ableitungen	84
tung und Fertigstellung von Fleisch	67	E. Béchamelsauce	86
Vorbereitung	67	F. Holländische Sauce	86
Zubereiten und Fertigstellen	69	G. Majonäse	87
		H. Spezielle Saucen	88
		I. Buttermischungen	88

13. Gemüse		Kalte Süßspeisen auf der Speisekarte	110
les légumes	90	Eisspezialitäten auf der Speisekarte	111
A. Gemüsearten	90	Produkte aus der Pâtisserie	112
B. Vorbereitung von Gemüse	93		
C. Garmethoden	94	17. Früchte	
D. Zubereitungsarten von Gemüse	95	les fruits	113
14. Kartoffeln		18. Garnituren und Zubereitungsarten	
les pommes de terre	97	les garnitures	115
A. Schnittarten	97	A. Wichtige Standardgarnituren und bekannte	
B. Zubereitungen aus geschälten, rohen, zuge-		Zubereitungsarten	115
schnittenen oder tournierten Kartoffeln	98	B. Zubereitungsarten	124
C. Zubereitung aus ungeschält gekochten		1. benannt nach berühmten Köchen	124
Kartoffeln	99	2. benannt nach bekannten Persönlich-	
D. Zubereitungen aus geschält gekochten		keiten	124
Kartoffeln	100	3. benannt nach Städten, Regionen,	
E. Weitere Kartoffelzubereitungen	101	Ländern	125
15. Französischer Käse		4. benannt nach Berufsbezeichnungen u. ä.	125
le fromage	102	5. benannt nach der Sauce	126
16. Süßspeisen, Desserts		6. benannt nach dem Koch- oder Servier-	
les entremets sucrés chauds et froids, les glaces	105	geschirr	126
A. Warme Süßspeisen	105	7. benannt nach einer speziellen	
B. Kalte Süßspeisen	106	Zubereitungsmethode	127
C. Eisspeisen	106	8. benannt nach der Art der Präsentation	127
D. Dessertsaucen	107	9. benannt nach dem Material, den Zutaten	127
E. Pâtisserie	107	10. benannt danach, wie etwas (zubereitet) ist	128
F. Weitere französische Fachausdrücke	109	19. Französische Weine	
Warme Süßspeisen auf der Speisekarte	110	les vins	129
		A. Französische Weinbaugebiete	129
		1. Die Bordeaux-Weine	130
		2. Die Weine der Bourgogne (Burgund) ..	132

3. Die Weine an der Rhône	133
4. Die Weine des Elsass	133
B. Güteklassen französischer Weine	134
C. Fachausdrücke rund um Wein und Weinherstellung	135
D. Französische Brände und Liköre	136
20. Das Menü	
le menu	137
Das klassische Menü	137
Das vereinfachte moderne Menü	137
Die kleine Speisenfolge	138
Die erweiterte Speisenfolge	139

21. Der gedeckte Tisch	
la table	140
A. Fachausdrücke für Porzellan	140
B. Fachausdrücke für Besteck	142
C. Das Gedeck	143
D. Fachausdrücke für Gläser	145
E. Der gedeckte Tisch	148
F. Fachausdrücke aus dem Service-Bereich ..	149

Literatur	150
-----------------	-----