

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. Nasalierte 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 <i>la brigade de cuisine</i>	26
2. Töpfe und Pfannen, Arbeitsgeräte <i>matériel et ustensiles de cuisine</i>	28
A. Kochgeschirr	28
B. Werkzeuge	30
3. Arbeiten in der Küche <i>les travaux de préparation/la technique culinaire</i>	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 <i>épices et aromates</i>	38
A. Gewürze	38
B. Kräuter	40
5. Zutaten und Zubereitungen <i>produits et préparations</i>	41
A. Zutaten	41
B. Zubereitungen	42

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

13. Gemüse <i>les légumes</i>	90	Kalte Süßspeisen auf der Speisekarte	110
A. Gemüsearten	90	Eisspezialitäten auf der Speisekarte	111
B. Vorbereitung von Gemüse	93	Produkte aus der Patisserie	112
C. Garmethoden	94		
D. Zubereitungsarten von Gemüse	95		
14. Kartoffeln <i>les pommes de terre</i>	97	17. Früchte <i>les fruits</i>	113
A. Schnittarten	97		
B. Zubereitungen aus geschälten, rohen, zugeschnittenen oder tournierten Kartoffeln	98		
C. Zubereitung aus ungeschält gekochten Kartoffeln	99		
D. Zubereitungen aus geschält gekochten Kartoffeln	100		
E. Weitere Kartoffelzubereitungen	101		
15. Französischer Käse <i>le fromage</i>	102	18. Garnituren und Zubereitungsarten <i>les garnitures</i>	115
16. Süßspeisen, Desserts <i>les entremets sucrés chauds et froids, les glaces</i> 105		A. Wichtige Standardgarnituren und bekannte Zubereitungsarten	115
A. Warme Süßspeisen	105	B. Zubereitungsarten	124
B. Kalte Süßspeisen	106	1. benannt nach berühmten Köchen	124
C. Eisspeisen	106	2. benannt nach bekannten Persönlichkeiten.....	124
D. Dessertsaucen	107	3. benannt nach Städten, Regionen, Ländern.....	125
E. Patisserie	107	4. benannt nach Berufsbezeichnungen u.ä.	125
F. Weitere französische Fachausdrücke	109	5. benannt nach der Sauce	126
Warme Süßspeisen auf der Speisekarte 110		6. benannt nach dem Koch- oder Serviergeschirr	126
		7. benannt nach einer speziellen Zubereitungsmethode	127
		8. benannt nach der Art der Präsentation	127
		9. benannt nach dem Material, den Zutaten	127
		10. benannt danach, wie etwas (zubereitet) ist	128
19. Französische Weine <i>les vins</i>	129		
A. Französische Weinaugebiete	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. Fachausrücke rund um Wein und Weinherstellung	135
D. Französische Brände und Liköre	136
 20. Das Menü	
<i>le menu</i>	137
Das klassische Menü	137
Das vereinfachte moderne Menü	137
Die kleine Speisenfolge	138
Die erweiterte Speisenfolge	139
 21. Der gedeckte Tisch	
<i>la table</i>	140
A. Fachausrücke für Porzellan	140
B. Fachausrücke für Besteck	142
C. Das Gedeck	143
D. Fachausrücke für Gläser	145
E. Der gedeckte Tisch	148
F. Fachausrücke aus dem Service-Bereich ..	149
 Literatur	150