

Inhalt

Geleitwort	7
-------------------------	---

Kochlehre

Wissenswertes für das praktische Kochen	10
Hygiene in der Küche	10
Vorbereitende Arbeiten	10
Arten des Garmachens	11
Schalttabelle für den Elektroherd / Heißlufttherd	13
Bindemittel	15
Lockerungsmittel	16
Richtiges Würzen und Abschmecken	16
Anrichten	17
Verwertung von Resten	17
Wirtschaftliche Überlegungen	18
Hinweise für die Zusammenstellung von Speisefolgen	19
Küchenausdrücke	20
Erklärungen österreichischer Ausdrücke	22
Mengenberechnung	24
Maße und Gewichte	25
Nahrungsmittel, bewertet nach Joule und Kalorien	26

Grundrezepte

Tropfteig	30
Nockerlteig	31
Nudelteig	32
Strudelteig	33
Kartoffelteig	34
Germteig	35
Germbutterteig – Plunderteig	36
Biskuitteig	37
Mürbteig	38
Backpulverteig – Rührteig	39
Sandmasse	40
Brandteig	41
Blätterteig	42
Eiweißmasse	43
Mayonnaise	44

Rezepte

Vorspeisen und kleine Imbisse	45
Kalte Vorspeisen	46
Warme Vorspeisen	56
Toasts	57
Suppen	59
Klare Suppen	60
Einlagen für klare Suppen; klare Gemüsesuppen	62
Gebundene Suppen	71
Fleischgerichte	81
Die Bedeutung des Fleisches für die Ernährung	82
Schweinefleisch	85
Kalbfleisch	93
Rindfleisch	97
Innereien	102
Wildbret und Wildgeflügel	104
Schaf-, Lamm-, Kitz-, Kaninchenfleisch	108
Geflügel	110
Fischgerichte	115
Fleischmischgerichte	119
Grillgerichte	133
Grillsaucen	143
Gemüse, Beilagen, Saucen, Salate, Kompotte	145
Gemüse	146
Kartoffeln	155
Reis	158
Saucen	159
Salate	162
Kompotte	167
Einfache Speisen	169
Germgebäck	183
Vollkorngebäck	197

Bäckereien und Kuchen	201
Biskuitteig	202
Backpulverteig	208
Mürbteig	213
In Fett gebackene Mehlspeisen	222
Lebkuchenteig	224
Sandmasse	228
Brandteig	230
Butter- oder Blätterteig	231
Eiweißmasse	233
Kleine schmackhafte Süßigkeiten	237
Torten	241
Cremes	253
Gekochte Cremes	254
Warm geschlagene Cremes	257
Rohe Cremes	258
Cremes zum Füllen von Torten, Schnitten und Rollen	261
Glasuren	263
Milchmixgetränke, Bowlen	267
Eis	271
Diätkost	275
Suppen	277
Fleisch	279
Leichte Mehlspeisen	279
Mehlspeisen für Diabetiker	281

Vorratshaltung

Haltbarmachen von Obst	286
Haltbarmachen von Gemüse	291
Zubereitung von Würsten	293
Tiefgefrieren von Lebensmitteln	295

Servierkunde

Das Tischdecken	301
Der Alltagstisch	302
Der Frühstückstisch	303

Der festliche Familientisch	304
Die Festtafel	304
Servierregeln	306
Das Benehmen bei Tisch	308
Rezept- und Sachregister	309