

Inhaltsverzeichnis

1	Das Organigramm der Hotel- und Restaurantküche	7
2	Küchen- und spezielle Lebensmittelkunde	12
3	Verarbeiten und Garen von Lebensmitteln	70
4	Die wichtigsten klassischen Garnituren, Zubereitungsarten und Saucen	86
5	Naturwissenschaftliche Begriffe	98
6	Küchengeräte und Gebrauchsgegenstände	111
7	Alphabetisches Fachwortverzeichnis	116