

INHALT

VORWORT	6	DIE WISSENSCHAFT VON KÜCHENGERÄTEN UND ZUTATEN	29
REZEPTE	10	DIE RICHTIGE KÜCHENAUSSTATTUNG	663
EINLEITUNG	17	LEBENSMITTELSICHERHEIT	666
DIE WISSENSCHAFT VON ZEIT UND TEMPERATUR	18	LITERATUR	668
DIE WISSENSCHAFT VON WÄRME UND KÄLTE	22	REGISTER	670
DIE WISSENSCHAFT DER SINNE	25	IMPRESSUM	680

KONZEPT 01	PERFEKTES GAREN MIT NIEDRIGER TEMPERATUR	32	KONZEPT 11	NASSPÖKELN MACHT MAGERES FLEISCH SAFTIG	156
KONZEPT 02	GROSSER GESCHMACK DURCH GROSSE HITZE	44	KONZEPT 12	FLEISCH SALZEN: INNEN SAFTIG, AUSSEN KNUSPRIG	166
KONZEPT 03	IN DER RUHE LIEGT DER SAFT	60	KONZEPT 13	MIT SALZ PERFEKT MARINIEREN	182
KONZEPT 04	HEISSE SPEISEN GAREN WEITER	68	KONZEPT 14	ZARTE BURGER MIT SELBST- GEMACHTEM HACKFLEISCH	206
KONZEPT 05	ZWEIFACH GEGART IN DER PFANNE UND IM OFEN	80	KONZEPT 15	PANADE HÄLT HACKFLEISCH ZART UND LOCKER	216
KONZEPT 06	SANFTES GAREN MACHT FLEISCH ZART	96	KONZEPT 16	PERFEKT PANIEREN	230
KONZEPT 07	ZÄHES FLEISCH – WENN „DURCH“ NOCH NICHT AUSREICHT	102	KONZEPT 17	ENTSCHEIDEND BEIM FRITTIEREN IST DIE ÖLTEMPERATUR	242
KONZEPT 08	FLEISCH SCHMOREN – AUS ZÄH MACH ZART	116	KONZEPT 18	FETT MACHT EIERSPEISEN ZART	254
KONZEPT 09	ES SCHMORT SICH GUT IM EIGENEN SAFT	130	KONZEPT 19	CREMIGE EIERDESSERTS UND KUCHEN MIT SANFTER HITZE	266
KONZEPT 10	MEHR AROMA, FETT UND SAFT DURCH FLEISCH MIT KNOCHEN	138	KONZEPT 20	MIT STÄRKE VERKLUMPEN EIER NICHT	290

KONZEPT 21	SO BLEIBT EISCHNEE BESTENS IN FORM	302	KONZEPT 36	VINAIGRETTE UND MAYONNAISE: SO BLEIBT DIE WASSER-ÖL-EMULSION STABIL	480
KONZEPT 22	KÄSE SCHMELZEN: KEINE KLUMPEN DANK STÄRKE	316	KONZEPT 37	ALKOHOL VERDAMPFT BEIM KOCHEN – ODER NICHT?	486
KONZEPT 23	SALZ ENTZIEHT GEMÜSE DAS WASSER	324	KONZEPT 38	VIEL WASSER LOCKERT DIE BROTKRUME	498
KONZEPT 24	GRÜNE GEMÜSE MÖGEN'S HEISS – UND DANN KALT	344	KONZEPT 39	IMMER MIT DER RUHE: WARUM ES WICHTIG IST, DASS BROTEIG RUHT	506
KONZEPT 25	KNOLLENVIELFALT: FÜR JEDES GERICHT DIE RICHTIGE KARTOFFELSORTE	352	KONZEPT 40	EINE FRAGE DER ZEIT: WIE BROT NOCH AROMATISCHER WIRD	516
KONZEPT 26	KARTOFFELSTÄRKE GESCHICKT DOSIEREN	364	KONZEPT 41	MAISBROT, MUFFINS UND CO.: MIT SPATEL STATT MIXER	532
KONZEPT 27	VORGEGARTES GEMÜSE HÄLT BESSER SEINE FORM	376	KONZEPT 42	BACKPULVER ODER NATRON? BEIDES!	544
KONZEPT 28	BOHNEN: NASSPÖKELN STATT WÄSSERN	388	KONZEPT 43	LOCKERES GEBÄCK: AUF DIE BUTTERSCHICHTEN KOMMT ES AN	558
KONZEPT 29	MIT NATRON GAREN BOHNEN UND GETREIDE SCHNELLER	398	KONZEPT 44	MÜRBER KUCHENTEIG MIT WODKA	572
KONZEPT 30	SO GELINGT REIS LUFTIG-LEICHT	410	KONZEPT 45	ZART-LUFTIGES GEBÄCK MIT PROTEINARMMEM MEHL	588
KONZEPT 31	KNOBLAUCH UND ZWIEBELN RICHTIG SCHNEIDEN	424	KONZEPT 46	SCHAUMIG GESCHLAGENE BUTTER LÄSST KUCHEN AUFGEHEN	600
KONZEPT 32	VON MILD PIKANT BIS FEURIG SCHARF: GEKONNT KOCHEN MIT FRISCHEN CHILIS	440	KONZEPT 47	UMGEKEHRTE AUF SCHLAGMETHODE FÜR FLACHE KUCHEN	608
KONZEPT 33	KRÄFTIGE GEWÜRZE – SO LASSEN SICH AROMEN DURCH ERHITZEN VERSTÄRKEN	450	KONZEPT 48	ZUCKER KANN MEHR ALS NUR SÜSSEN – ER VERÄNDERT AUCH DIE TEXTUR	620
KONZEPT 34	NICHT ALLE KRÄUTER GEHÖREN IN DEN KOCHTOPF	462	KONZEPT 49	SAFTIGE FRÜCHTE: ERST ZUCKER, DANN ZEIT	632
KONZEPT 35	HERZHAFTE WÜRZE DURCH GLUTAMATE UND NUKLEOTIDE	472	KONZEPT 50	MAXIMALES AROMA MIT ECHTEM KAKAOPULVER	644