

Vorwort	4
1 Fleisch von Nutztieren	5 - 15
• Fleisch von landwirtschaftlichen Säugetieren	
• Die Teile des Rinderschlachtkörpers	
• Die Teile des Schweineschlachtkörpers	
• Die Teile des Schafschlachtkörpers	
• Fleisch von Nutzgeflügel	
2 Die biochemische Zusammensetzung von Fleisch	16 - 17
3 Qualitätsmerkmale vom Fleisch	18 - 20
4 Nutztierfleisch in der Küche	21 - 23
5 Würste, Schinken, Sülzen, Pasteten, Speck und Schmalz.....	24 - 27
6 Fleisch von einheimischen Wildtieren	28 - 30
• Überblick über einheimische Wildtiere	
• Fleisch von Wildtieren	
7 Speisefische aus Binnengewässern und dem Meer.....	31 - 34
• Die wichtigsten Speisefische aus dem Süßwasser	
• Die wichtigsten Meeresfische	
• Die biochemische Zusammensetzung des Fischkörpers	
8 Qualitätsmerkmale, auf die du beim Kauf achten solltest	35
9 Konservierungsmethoden und Handelsbezeichnungen für Fischerzeugnisse	36 - 38
10 Fischgerichte selbst zubereitet	39 - 42
Lösungen	43 - 48