

Vorwort	3
SPEISEN WÜRZEN UND ANRICHTEN	7
Riechen und Schmecken	7
Küchen-Kräuter	8
Gewürze	11
Begriffe rund ums Würzen und Binden	13
Speisen anrichten	14
ARBEITEN MIT PFLANZLICHEN ROHSTOFFEN	15
Gemüse	15
Schnittformen	18
Gemüse vorbereiten und zubereiten	19
PROJEKT: Salat-Büfett	23
Pilze	24
Obst	25
Obst vorbereiten und verarbeiten	29
Test	31
Getreide und andere Körner	33
Reis	37
Teigwaren	39
Kartoffeln und Kartoffel-Zubereitungen	41
Klöße und Nocken	47
VEGETARISCHE ERNÄHRUNG	51
Gründe und Bedenken	51
Vegetarische Ernährungsformen	52
Produkte im Handel	53
ARBEITEN MIT TIERISCHEN ROHSTOFFEN	55
Eier und Eier-Speisen	55
Milch- und Milchprodukte	63
Käse	66
Fleisch einkaufen und lagern	69
Fleisch vorbereiten und zubereiten	75
Fachbezogene Mathematik-Aufgaben	91
Hackfleisch	95
Test	97

Geflügel und Wild-Geflügel einkaufen und lagern 101

Geflügel und Wild-Geflügel vorbereiten und zubereiten 105

Test 108

Wild 111

ARBEITEN MIT TIERISCHEN ROHSTOFFEN 113

Innereien 113

Fleischwaren und Wurstwaren 115

Fisch einkaufen und lagern 117

Fisch vorbereiten und zubereiten 125

Test 132

Kaviar & Meeres-Früchte 135

DIE SPEISENFOLGE 139

Das Menü 139

Kalte Vorspeisen & Zwischen-Gerichte 141

Suppen 147

Hauptgerichte & Saucen 161

Desserts 175

REGIONALE UND INTERNATIONALE KÜCHE 185

Regionale Küche 185

Internationale Küche 189

BÜFETTS 195

Arten von Büfetts 195

Ein Büfett planen 196

Ein Büfett aufbauen 200

BILDQUELLENVERZEICHNIS 203