

INHALTSVERZEICHNIS

Vorwort	9
---------	---

I. TEIL – THEORETISCHES

1. Speisenfolge	13
2. Garmachungarten	14
3. Bedienung der Herde	16
4. Maße und Gewichte	18
5. Worterklärungen	19

2. TEIL – KOCHEN

1. Suppen	25
2. Appetit- und Teebrötchen, Kalte Platten	46
3. Fleisch	53
4. Rindfleisch	55
5. Kalbfleisch	66
6. Schweinefleisch	73
7. Lamm-/Schafffleisch	78
8. Geflügel	81
9. Wild	91
10. Fleischmischgerichte	96
11. Grillgerichte	106

12. Pasteten	112
13. Sulzen/Sülzen – sauer und pikant	114
14. Vegetarische Vollwertkost	117
15. Fische	123
16. Eier und Eierspeisen	134
17. Käsegerichte	138
18. Pilzgerichte	141
19. Gemüse	143
20. Salate und Rohkostspeisen	153
21. Kartoffelgerichte	163
22. Nährmittelgerichte (Teigwaren, Reis) als Beilagen	170
23. Warme Soßen (salzig und pikant)	173
24. Kalte Soßen (salzig und pikant)	176
25. Süße Soßen/Komposte	179
27. Warme Süßspeisen	186
27. Kalte Süßspeisen	206

3. TEIL – BACKEN

1. Hefeteig und Hefeblätterteig	223
2. Schmalz- oder Fettbäckerei	237
3. Mürbteig	243
4. Sand- und Rührteig	253
5. Biskuitteig	262
6. Torten aus Biskuit-, Sand- und Nussteig	268
7. Früchtebrot	283
8. Blätterteig	284
9. Brandteig	287
10. Dessertgebäck	290

11. Waffeln	293
12. Tortenfüllungen	296
13. Tortenüberzüge und Glasuren	301
14. Klein- und Weihnachtsgebäck	304

4. TEIL – GETRÄNKE

1. Warme Getränke	337
2. Warme alkoholhaltige Getränke und Limonaden	339
3. Kalte alkoholhaltige Getränke	342

5. TEIL – HALTBARMACHUNG UND KRANKENKÜCHE

1. Einfrosten – Einfrieren – Tiefkühlkost	357
2. Sterilisieren	359
3. Saftgewinnung	361
4. Geleebereitung	362
5. Herstellung von Mark	364
6. Herstellung von Marmeladen – Konfitüren	365
7. Früchte in Zuckerlösung	367
8. Früchte in Essig und Zucker	369
9. Essig und Essiggemüse	372
10. Trocken – Dörren von Obst und Gemüse	375
11. Krankenküche	377
Rezeptverzeichnis	387