

# INHALT

<b>Vorwort</b>	<b>7</b>
<b>Die Küche als Labor</b>	<b>8</b>
<b>Der chemische Herd</b>	<b>10</b>
<b>TEIL I – REAKTIONEN</b>	<b>13</b>
1. Maillard-Reaktionen und Karamellisierung	17
2. Oxidation von Fetten	33
3. Enzyme	47
4. Fermentation	63
<b>TEIL II – GESCHMACK UND AROMA</b>	<b>81</b>
5. Verflüchtigung von Aromen	87
6. Öl und Wasser	101
7. Aroma und Stärke	119
8. Was die Zunge schmeckt	131
<b>TEIL III – TEXTUR</b>	<b>147</b>
9. Schmelzen und Erstarren	153
10. Verknoten und Spalten	169
11. Verdampfen und Kondensieren	185
12. Tränken und Entziehen	199
13. Emulgieren und Gerinnen	213
14. Aufschäumen und Entgasen	229
15. Suspendieren und Klären	247
<b>TEIL IV – 15 PROZESSE IN 6 REZEPTEN</b>	<b>263</b>
<b>Dank</b>	<b>276</b>
<b>Literatur</b>	<b>277</b>
<b>Register</b>	<b>278</b>