

INHALT

Vorwort	7
Die Küche als Labor	8
Der chemische Herd	10
TEIL I – REAKTIONEN	13
1. Maillard-Reaktionen und Karamellisierung	17
2. Oxidation von Fetten	33
3. Enzyme	47
4. Fermentation	63
TEIL II – GESCHMACK UND AROMA	81
5. Verflüchtigung von Aromen	87
6. Öl und Wasser	101
7. Aroma und Stärke	119
8. Was die Zunge schmeckt	131
TEIL III – TEXTUR	147
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
TEIL IV – 15 PROZESSE IN 6 REZEPTEN	263
Dank	276
Literatur	277
Register	278