

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

ARBEITEN MIT TIERISCHEN ROHSTOFFEN 51

Eier und Eier-Speisen 51

Milch- und Milchprodukte 59

Käse 62

Fleisch einkaufen und lagern 65

Fleisch vorbereiten und zubereiten 71

Fachbezogene Mathematik-Aufgaben 87

Hackfleisch 91

Test 93

Geflügel und Wild-Geflügel einkaufen und lagern 97

Geflügel und Wild-Geflügel vorbereiten und zubereiten 101

Test 104

Wild 107

ARBEITEN MIT TIERISCHEN ROHSTOFFEN	109
Innereien	109
Fleischwaren und Wurstwaren	111
Fisch einkaufen und lagern	113
Fisch vorbereiten und zubereiten	121
Test	128
Kaviar & Meeres-Früchte	131
 DIE SPEISENFOLGE	 135
Das Menü	135
Kalte Vorspeisen & Zwischen-Gerichte	137
Suppen	143
Hauptgerichte & Saucen	157
Desserts	171
 REGIONALE UND INTERNATIONALE KÜCHE	 181
Regionale Küche	181
Internationale Küche	185
 BILDQUELLENVERZEICHNIS	 191