

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	49
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