

INHALT

- 5 KOCHEN? WIR ZEIGEN IHNEN, WIE'S GEHT ...
- 7 WIE MAN UNSERE KOCHSCHULE NUTZT
- 10 KÜCHENAUSSTATTUNG
- 22 ZUBEREITUNGSARTEN UND GARMETHODEN
- 28 LEBENSMITTEL – TIPPS FÜR EINKAUF UND LAGERUNG
- 32 WARENKUNDE
- 45 GEWÜRZE UND CO
- 56 FISCH
- 60 MEERESFRÜCHTE: KREBS- UND WEICHTIERE
- 62 FLEISCH
- 74 MAßE UND GEWICHTE

- 76 GEMÜSE, PILZE, KRÄUTER ...
- 216 KARTOFFELN UND GETREIDE
- 266 TEIGWAREN, EIER UND KNÖDEL
- 322 FISCH UND MEERESFRÜCHTE
- 374 FLEISCH, WILD UND GEFLÜGEL
- 444 GRUNDREZEPTE

- 464 GLOSSAR UND KÜCHENSPRACHE
- 465 REGISTER A-Z
- 476 AUTOREN