

Inhalt

Zutaten	Technik	Gar-Technik	Gerichte-ABC	Backstage
---------	---------	-------------	--------------	-----------

Dieses Buch richtig nutzen	10
--------------------------------------	----

Zutaten	14
-------------------	----

Gemüse	15	Beerenobst	116
Wurzelgemüse	20	Melone	124
Zwiebelgemüse	29	Zitrusfrüchte	127
Stielgemüse	34	Südfrüchte	131
Kohlgemüse	38	Nüsse	140
Blattgemüse	46	Trockenfrüchte	147
Hülsenfrüchte	50		
Fruchtgemüse	58	Wasser	149
Artischocke	68		
Meeresgemüse	69	Milchprodukte & Ersatz	154
		Milch	157
Keimlinge	72	Sahne	161
		Sauermilchprodukte	166
Pilze	75	Käse	169
Zuchtpilze	76		
Wildpilze	77	Fett und Öl	179
Getrocknete Pilze	78	Butter	182
		Butterschmalz	185
Samen, Getreide und Mehl	80	Vegane Butter	185
Ganze Samen außer Reis	86	Margarine	186
Reis	89	Öl	186
Schrot, Grütze, Grieß	91		
Flocken, Keime, Kleie	93	Ei & Ersatz	188
Mehl außer Stärkemehl	94	Hühnerei	188
Stärkemehl	101	Ei-Ersatz	201
Obst	106	Fisch, Fleisch & Ersatz	210
Kernobst	109		
Steinobst	113	Brot und Gebäck	213

Konserven & Convenience-Food	217	Salz und Salziges	279
Dosen & Gläser	218	Aromatische Flüssigkeit	284
Marmelade & Co.	218	Kakao und Schokolade	301
Tiefkühlprodukte	220		
Getreideprodukte	220	Hilfsmittel	311
Kartoffelprodukte	224	Bindemittel	312
Sojaprodukte	225	Triebmittel	337
		Farbstoffe	348
Aromazutaten	232	Konservierungsstoffe	349
Kräuter	234	Emulgatoren	349
Gewürze	240	Stabilisatoren	350
Aromastoffe	248	Säuerungsmittel	350
Rauch- & Holzaroma	251	Weitere Hilfsmittel	350
Zucker und Süßes	252		

Technik-ABC 352

Abbrennen	353	Kochen	389
Ablöschen	353	Konservieren	389
Abmessen	354	Marinieren	398
Abschäumen	357	Mehlen	405
Abschrecken	358	Mischen	406
Abziehen (bis zur Rose)	359	Montieren	412
Aufsetzen	362	Panieren	412
Auskleiden	363	Passieren und Co.	415
Ausrollen	366	Putzen	418
Ausstechen	368	Reduzieren	419
Backen	368	Schäumen	421
Binden	368	Schieben	431
Blindbacken	371	Soufflieren	431
Dressieren	372	Spicken	431
Einbrennen (Pfanne)	373	Stürzen	432
Einfetten	374	Temperieren	433
Einstecken	376	Tomatisieren	433
Einweichen	376	Vanillieren	434
Entfetten	377	Verspiegeln	434
Entwässern	379	Vorwärmen (Teller)	434
Füllen und Umhüllen	381	Waschen	435
Glasieren	382	Wenden	436
Karamellisieren	385	Würzen	438
Klären	386	Zerkleinern	439

Gartechnik 446

Kleines Garlexikon	451	Schmoren	476
		Frittieren	477
Garen mit Wasser	454		
Kochen	456	Garen im Ofen	481
Garziehen	458	Backen	483
Köcheln	460	Foliengaren	485
Dämpfen	460	Braten / Schmoren im Ofen	486
Dünsten	462	Wasserbad im Ofen	486
Druckgaren	464		
Offenes Wasserbad	465	Sonstige Gartechniken	487
Geschlossenes Wasserbad	467	Flambieren	487
		Gratinieren	489
Garen mit Fett	471	Grillen	490
Anschwitzen	474	Mikrowellen-Garen	492
Anbraten	475	Räuchern	493
Braten	475	Rösten	495

Gerichte-ABC 498

Auflauf	501	■ Sorbet	537
Bowle und Punsch	505	■ Granité	538
Confit	505	■ Parfait	539
Creme	507		
Eiermilch	508	Gefülltes	543
Eierspeise	509	Glasur	544
Einlagen	509	Gulasch, Ragout, Frikassee	550
Flammeri & Co.	509	Gratin	551
Flan	514		
Fond	514	Knödel, Pudding, Bratling & Co.	552
Fondue	514	■ Knödel	552
Füllung, Farce & Masse	515	■ Pudding	560
		■ Krokette	563
Gebundener Schaum: Soufflé,		■ Bratling	564
Mousse & Co.	516		
■ Soufflé	518	Kompott	568
■ Mousse	526	Mehlspeise	568
■ Parfait	531		
		Pastete	569
Gefrorenes: Eis & Co.	532	■ Geschlossene Pastete	572
■ Eis	535	■ Offene Pastete	582

Pickles, Relish, Chutney, Ketchup	584	Teig und Masse	633
Püree	585	▪ Kleines Backlexikon	637
Rohkost	587	▪ Teig	639
Roulade	590	▪ Masse	672
Salat	590		
		Terrine	700
Sauce und Suppe	592	▪ Gegarte Terrine	702
▪ Sauce	592	▪ Gelierte Terrine	704
▪ Suppe	621	▪ Gepresste Terrine	708
		▪ Terrinen-Einlagen	708
Savarin	632		

Backstage 712

Al dente	713	Kohlensäure	736
Amateur	713	Konsistenz	737
Bausteine der Lebensmittel	714	Kruste	738
Bouquet Garni	720	Küchen-Epochen	739
Diffusion & Osmose	720	Lebensmittelrecht	741
Dispersion und Emulsion	722	Maillard-Reaktion	741
Enzymatische Bräunung	726	Mathe für die Küche	743
Ethen	727	Mengenplanung	743
Farbe	728	Mikroorganismen	745
Fermentation	729	Mindesthaltbarkeits-Datum	748
Früher	729	Resteverwertung	748
Garnitur	729	Säure	749
Gesundheit	730	Saison	753
Gift	733	Schimmel	753
HACCP	734	Textur	754
Handelsklasse	734	Verflüchtigen	754
Hygroskopie	735	Wahrnehmung	755
Julienne & Co.	735	Werkzeug	760
Klassisch	736	Zimmertemperatur	772

Stichwortregister 773

Literaturverzeichnis 793