

3	Kartoffeln, Getreide	100	10	Toast – Belegte Brote	158
3.1	Kartoffeln	100	11	Süßspeisen	159
3.2	Getreide	106	11.1	Obst, roh	159
3.2.1	Semmelklöße	107	11.2	Quark	160
3.2.2	Teigwaren	107	11.3	Kompott	161
3.2.3	Reis	110	11.4	Flammeri (einfache Creme)	163
3.2.4	Hirse, Grünkern	113	11.5	Geleespeise/Gallerte	166
4	Gemüse	115	11.6	Creme, kalt geschlagen	167
4.1	Vor- und Zubereitung	115	12	Milchmixgetränke	168
4.2	Gemüse, gedünstet	117	13	Gebäck	169
4.3	Gemüse, gekocht	121	13.1	Zubereitung von Teigen und Massen	169
5	Salate	122	13.2	Rührmasse	170
5.1	Verarbeitung	122	13.3	Mürbeteig	172
5.2	Rohkostsalate	123	13.4	Quarkölteig	175
5.3	Salate aus gegarten Zutaten	126	13.5	Hefeteig	179
6	Eier	128	13.6	Brandmasse	185
6.1	Einkauf und Verarbeitung	128	13.7	Strudelteig	188
6.2	Eierspeisen	130	13.8	Biskuitmasse	190
6.3	Eierpfannkuchen	132	13.9	Makronenmasse	192
7	Fleisch	134	13.10	Blätterteig	193
7.1	Einkauf und Verarbeitung	135	13.11	Weihnachtsgebäck	194
7.2	Fleischteig	136	13.12	Lebkuchenteig	195
7.3	Gefülltes Gemüse	139	14	Kleine Näschereien	196
7.4	Fleisch, gekocht	140	15	Rezepte – Konservieren	199
7.5	Fleisch, im Dampfdrucktopf gegart	142		Maße und Gewichte	200
7.6	Fleisch, geschmort	144		Mengenangaben zur Aufstellung und Berechnung von Kostplänen	201
7.7	Fleisch, gebraten	147		Mengennährwerttabelle	202
7.8	Fleisch, in der Bratfolie gegart	148	Sachwortverzeichnis	206	
7.9	Fleisch, gegrillt	149	Rezeptverzeichnis	207	
8	Fisch	150			
8.1	Einkauf und Verarbeitung	150			
8.2	Fisch, gekocht (garziehen)	151			
8.3	Fisch, gebraten	154			
9	Eintopfgerichte	155			