

# Inhaltsverzeichnis

---

Vorwort	7
Kleine Warenkunde über Käse	9
Der Käsebegriff	9
Fett in der Trockenmasse	9
Käsesorten	12
– Hartkäse	13
– Schnittkäse	14
– Halbfeste Schnittkäse	16
– Weichkäse	18
– Frischkäse	20
– Schmelzkäse	22
– Sauermilchkäse	23
– Kochkäse	23
– Molkenkäse	23
Nährwerttabelle – Käse –	24
Käsewerkzeuge im Überblick	25
Käsewerkzeuge und Käseaufschnitt-Techniken	31
Käsepräsentationen	35
– Festliche Käsepräsentationen	36
– Rustikale Käsekompositionen	62
– Attraktive Käsekanapees	124
– Dekorative Käsetorten	146
Käsepräsentation in der Bedienungstheke	155
Käselagerung	159

<b>Käsevielfalt</b>	
<b>Eine Übersicht über Qualitätsmerkmale deutscher und ausländischer Käsesorten</b>	<b>165</b>
<b>Käse-Verordnung (Auszüge)</b>	<b>199</b>
<b>Literatur</b>	<b>209</b>
<b>Bild- und Textnachweise</b>	<b>210</b>