

# Inhaltsverzeichnis

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

<b>Käsevielfalt</b>	
<b>Eine Übersicht über Qualitätsmerkmale deutscher</b>	
<b>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>