



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