

Inhaltsverzeichnis

Einführung	9
Belegte Schnitten	10
Offene belegte Schnitten	10
Gemischte belegte Schnitten	17
Bedeckte belegte Schnitten (Sandwiches)	18
Cocktailhappen (Canapes)	20
Belegte Schnitten für die Reise	22
Salate	24
Verwendung neuer Arten von Gemüsekonserven und Gefrierhalbfabrikaten in der gesellschaftlichen Speisenproduktion	27
Kurze Charakteristik einiger Arten von Gemüsekonserven und Gefrierhalbfabrikaten sowie ihre Verwendung	27
Qualitätsanforderungen an Konserven	30
Öffnen von Konservendosen	31
Zubereitung von Salaten	32
Salate unter Verwendung von Meeresprodukten	64
Salate mit Fleisch und Geflügel	73
Vinaigretten	80
Vorspeisen aus Gemüse, Pilzen und anderen Produkten	86
Salate und Vorspeisen in Tortelettes	102
Speisen aus Meeresprodukten	103
Speisen aus Fleisch, Geflügel und Fleischfeinkostwaren	135
Sülze	152
Eierspeisen	155
Buttermischungen und Pasten	159
Soßen und Dressings	164
Beilagen	180
Tabellen	183
Rezeptverzeichnis	187
Sachwortverzeichnis	192