

INHALTSVERZEICHNIS

Theoretische Grundlagen

Die Aufgaben der neuzeitlichen Küche	1
Die Grundlagen der Ernährung	3
Allgemeine Betrachtungen	3
Eiweiß (Protein)	4
Fett	5
Kohlenhydrate	6
Wasser	6
Vitamine	6
Mineralstoffe und Spurenelemente ..	8
Verdauung	8
Nährwertberechnung	11
Die Zusammenstellung der Speisen	12
Zusammensetzung der einzelnen Gerichte	12
Speisekarten	13
Speisenfolgen	15
Kaltes Büfett	16

Praktische Grundlagen

Nährwert, Beschaffenheit und Lagerung der Lebensmittel ..	18
Landwirtschaftliche Schlachttiere ..	18
Landwirtschaftliches Geflügel	22
Haarwild	23
Federwild (Wildgeflügel)	25
Fische und Fischwaren	25
Krusten-, Schal- und Weichtiere ...	36
Milch, Käse und Eier	37
Fette	40
Hülsenfrüchte, Getreide, Mühlen- erzeugnisse	41
Gemüse, Kartoffeln, Pilze, Obst ...	43
Küchenmäßige Vorbereitung der Lebensmittel	45
Schlachtfleisch	46
Geflügel	50
Haarwild	52
Federwild	53
Seetiere	53
Milch, Eier	55

Hülsenfrüchte und Mülhenerzeug- nisse	56
Gemüse, Kartoffeln, Pilze	56
Die Arten des Garens	56
Kochen, Garziehen	59
Dämpfen, Dünsten, Schmoren	60
Braten, Backen im Fettbad	62
Backen im Backofen, Rösten oder Grillen	65
Die Gewürze und ihre Verwen- dung	66
Würzen und Abschmecken	66
Heimische Würzkräuter	67
Heimische Samengewürze	69
Ausländische Gewürze	70
Sonstige würzende Zutaten	75

Praxis der Zubereitung

Allgemeine Betrachtungen	79
Suppen und Tunken	80
Grundbrühen	81
Klare Suppen	83
Gebundene Suppen	87
Helle Suppen von Mehl, Grieß, Grütze usw.	88
Durchgestrichene Gemüsesuppen	92
Dunkle Suppen	94
Tunken	95
Helle Tunken	95
Dunkle Tunken	99
Fleisch (Schlachtfleisch, Geflügel, Wild)	102
Auswahl von Zubereitungsarten ...	102
Gekochtes und gedünstetes Fleisch	104
Schlachtfleisch	104
Geflügel	108
Geschmortes, gebratenes und ge- röstetes Fleisch	111
Schmoren	113
Braten und Rösten in großen Stücken	121

Braten und Rösten in kleinen		Aspik (Gelee, Gallert)	203
Stücken	124	Vorspeisen	204
Gebackenes Fleisch	128	Fleisch	205
Gehacktes Fleisch	131	Fisch	205
Auswahl der Binde- und Streck-		Eier	206
mittel	131	Gemüse und Obst	206
Fleischverarbeitung	132	Gebäck	206
Hackfleischgerichte	133	Kalte Fleisch- und Fischgerichte . .	207
Fisch	136	Große kalte Platten	207
Kochen, Dämpfen, Dünsten	136	Kleine Fleisch- und Fischgerichte	208
Schmoren, Braten, Rösten, Backen	139	Aspikgerichte	209
Besondere Fischzubereitungen	141	Salate aus Gemüse, Kartoffeln und	
Krusten-, Schal- und Weichtiere 143		Reis	210
Kochen und Schmoren von		Zusammenstellung der Salat-	
Krustentieren	144	tunken	211
Dünsten von Schalthieren	146	Salate aus rohem Gemüse	213
Kochen von Weichtieren	147	Salate aus gekochtem und ge-	
Eier	147	dünstetem Gemüse	216
Kochen	148	Salate aus Kartoffeln	217
Garziehen	148	Salate aus Reis	218
Braten	149	Salate aus Fleisch und Fisch	219
Backen	152	Käsegerichte	220
Hülsenfrüchte	153	Süßspeisen	221
Beilagen	153	Warme Süßspeisen	222
Sonstige Gerichte (Hauptmahl-		Pudding und Auflauf	222
zeiten)	154	Eierpfannkuchen und Omelett . .	224
Getreideerzeugnisse	155	Krapfen und Krusteln	225
Mehlspeisen	155	Kalte Süßspeisen	226
Griß, Reis, Graupen	158	Milchspeisen	226
Kartoffeln	160	Geleespeisen	230
Gekochte, gedämpfte, gedünstete		Süße Suppen und Tunken	231
und geschmorte Kartoffelbeilagen..	160	Milchsuppen	232
Gebratene, überbackene und ge-		Bier-, Wein- und Fruchtsuppen .	232
backene Kartoffelbeilagen	162	Milchtunken	233
Kartoffelklöße	166	Wein- und Fruchtunken	234
Sonstige Kartoffelgerichte (Haupt-		Eisspeisen	235
mahlzeiten)	167	Milch- und Krems	235
Gemüse und Pilze	168	Fruchteis	236
Gemüsegerichte und -beilagen	169	Halbgefrorenes	237
Auswahl der Zubereitungsarten		Verschiedene Eisgerichte	238
für Gemüse	170	Früchte	239
Wurzel- und Knollengemüse	172	Kompott	240
Stengel- und Sproßgemüse	177	Obstsalat	240
Blattgemüse	179	Sonstige Fruchtspeisen	241
Gemüsefrüchte	185	Gebäck	241
Gemüseeintöpfe	190	Teigbereitung	241
Pilze	192	Lockerung	242
Kalte Gerichte	200	Hefeteig	243
Kalte Tunken	200	Backpulverteig	244
		Teig mit Hirschhornsalz	244
		Teig mit Pottasche	245
		Blätterteig	245
		Brandteig	245

Biskuit- und Rührteig mit Eierschaum	246
Sonstige Teige	246
Herstellung der Backwaren	247
Hefeteig	247
Knetteig	251
Rührteig	254
Blätterteig	255
Brandteig	258
Biskuitteig	259
Eiweißgebäck	261
Torten und Tortengebäck	262
Käsegebäck	263

Der Gast und die Speisen 265

Hygiene der Küche

Allgemeine Betrachtungen	267
Arbeits- und Lagerräume	267
Kücheneinrichtungen und -gerate ..	269
Küchenpersonal	270
Beschaffenheit der Lebensmittel ...	270
Für den Küchenbetrieb wichtige Gesetze und Verordnungen	271

Anhang

Die Nahrungsmittel und ihre Jahreszeiten	273
Fremdsprachliches Fachwortverzeichnis	276
Empfohlene Literatur	280
Sachwortverzeichnis	281

Tafeln

Aufteilung von Schlachtvieh	19
Süßwasserfische	28
Seefische	31
Krustentiere	34
Krusten-, Schal- und Weichtiere ...	35
Kühlschränke und Kühltruhen zur Frischhaltung der Lebensmittel ...	42
Schlachten von Karpfen	53
Die Gewürzpflanzen	69
Pilze	193
Die kalte Küche	206
Kuchen, Torten, Gebäck	250