

# 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
<b>Empfohlene Literatur</b> .....	<b>280</b>
<b>Sachwortverzeichnis</b> .....	<b>281</b>

## **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