

Ernährung

Energiehaushalt	6
Lebensmittelinhaltsstoffe	7
Ernährungsgruppen	12
Ernährungsformen	13

Einkauf

Lebensmittelrecht	14
Lebensmittel aus ökologischem Anbau ..	15
Gentechnisch veränderte Lebensmittel ..	16
Functional Food	16
Novel Food	16
Umrechnung von Rezepten für eine höhere Personenzahl	16
Gemüse	17
Hülsenfrüchte und Sprossen	18
Salate	19
Kräuter	20
Obst	21
Gewürze	22
Kartoffeln, Brot, Nudeln	23
Reis, Getreide	24
Mehle, Hühnereier, Fette	25
Öle	26
Milch und Milchprodukte	27
Fleisch	28
Fische, Krustentiere und Muscheln	29
Getränke	30
Lagerung von Lebensmitteln	31

Rationelles Arbeiten

Der Arbeitsplatz	32
Organisation der Arbeit	32
Arbeitssicherheit	32
Arbeitshygiene	33
Küchengeräte – Messer	34
Küchengeräte – Töpfe und Pfannen	35
Herde und Backöfen	36
Küchenmaschinen und Backutensilien ..	38
Entsorgung	39

Vor- und Zubereitung

Gemüse	40
Obst	46
Exotische Früchte	47
Eier, Zitronenschale, Vanillemark, Mandeln	48
Gelatine verarbeiten	49
Bindemittel verarbeiten	50
Gebäck	51
Gemüse/ Fleisch	53

Tiefgefrieren

Garverfahren

Küchenbegriffe

Suppen

Soßen

Vorspeisen/Snacks ...	78	Getränke	264
Salate/Salatsoßen	94	Besondere Speisen ..	266
Gemüse	116	Menüs/Büfetts	274
Kartoffeln/Klöße	136	Anrichten	276
Reis/Getreide	150	Service	
Teigwaren	158	Tischtücher und Servietten	278
Fleisch	164	Eindecken des Tisches	280
Geflügel	180	Bestecke	282
Fisch	186	Geschirr	283
Eier	200	Gläser	284
Eintöpfe/Aufläufe ...	208	Grundregeln des Servierens	285
Desserts	218	Benehmen am Tisch 287	
Süßes Gebäck	232	Sachwortverzeichnis	288
Salziges Gebäck	255	Rezeptverzeichnis nach Gruppen	292
		Rezeptverzeichnis nach Ländern	296
		Mengen und Maße in der Küche	298
		Umrechnungstabelle	299