



ECON VERLAG  
DÜSSELDORF • WIEN

# Inhaltsübersicht

<b>Vorwort von Paul Bocuse</b>	7	<b>Schlachtfleisch</b>	163
<b>Vorwort der Übersetzer und Bearbeiter</b>	13	<b>Les viandes de boucherie</b>	
<b>Die Grundregeln der Kochkunst</b>	17	Rindfleisch	165
Mittlere Garzeiten für einige Braten		Le boeuf	
Das Anrichten • Das Tranchieren • Das Würzen		Kalbfleisch	191
Einkaufsmengen		Le veau	
Erklärung einiger Ausdrücke und Anmerkungen zu Verfahren, Geräten und Zutaten	22	Hammel, Lamm und Milchlamm	205
<b>Kleine Vorspeisen</b>	31	Le mouton, Pagneau de pres-sale, l'agneau de lait	
<b>Hors d'oeuvre</b>	34	Schweinefleisch	219
Kalte Hors d'oeuvre	41	Le porc	
Warme Hors d'oeuvre	41	Innereien	227
<b>Galantinen, Pasteten, Terrinen und Vorspeisentorten</b>	49	La triperie	
<b>Les galantines, pâtes, terrines, timbales et tourtes</b>	49	<b>Geflügel</b>	241
<b>Eierspeisen</b>	57	<b>Les volailles</b>	241
<b>Les oeufs</b>	57	<b>Wild</b>	270
<b>Suppen</b>	71	<b>Le gibier</b>	270
<b>Les potages et les soupes</b>	71	<b>Gemüse und Beilagen</b>	297
<b>Saucen</b>	91	<b>Les legumes</b>	
<b>Les sauces</b>	91	Die Gemüsearten und ihre Zubereitung	299
<b>Fische</b>	17	Les legumes et leur cuisson	
<b>Les poissons</b>	17	Gemüse	303
<b>Schalentiere, Schnecken und Froschschenkel</b>	51	Legumes	
<b>Les coquillages mollusques, crustacés, escargots et grenouilles</b>	51	Pilze	346
		Les Champignons	
		Nudeln	353
		Pâtes alimentaires	
		Reis	355
		Le riz	

<b>Les desserts</b>	<b>361</b>
Die verschiedenen Teigsorten	363
Les pâtes et leurs derives	
Torten-Cremes, Creme-Saucen, Puddings und Reis-Speisen	393
Les cremes, les bavavoises, les charlottes, les puddings, le riz	
Krapfen und ausgebackene Küchlein, Waffeln, Crepes und Pfannkuchen, Omeletts und Souffles	415
Les beignets, les gaufres, les crepes, les omeletts, les souffles	
Zucker, Schokolade, Meringen (Baiser), Eis und Sorbets	433
Le sucre, le chocolat, les meringues, les glaces, les sorbets	
Süßspeisen mit Früchten	447
Les entremets de fruits	
<b>Abbildungsverzeichnis</b>	<b>473</b>
<b>Register deutsch</b>	<b>475</b>
<b>Table Alphabetique des Recettes</b>	<b>491</b>