



Cd)

DAS TEUBNER

Handbuch Kochen

Von Aal häuten
bis Zucchini füllen

Fotografie: Teubner FotoJöto und
Dorothee G&derf. \ 1

Text: Claudia Lenz
Claudia Brucknri^o.h;\

GEMÜSE



Von Artischocke zubereiten bis Zwiebel würfeln. Küchentechnik für den Umgang mit Salat und Gemüse.

FISCH

152



Von Aal abziehen bis Stockfisch wässern. Küchenpraxis für die Zubereitung von Fisch.

OBST



Von Ananas schalen bis Zwetschenkompott. Handgriffe und Techniken für die Bearbeitung von Früchten.

MEERESFRÜCHTE

186



Austern richtig öffnen, Umgang mit Hummer, Krebs und Co. Meeresfrüchte und ihre Verarbeitung.

EIER, MILCH, KÄSE 122



Alles Wichtige für die Zubereitung von Eiern und Milchprodukten.

FLEISCH 214



Von Bries blanchieren bis Steak braten. Fleischbehandlung in allen Details.

f i & WILD



Von Ente dressieren bis Wildkeule garen. Alle Arbeitsschritte für die Verwendung von Geflügel und Wild.

SAUCEN

374



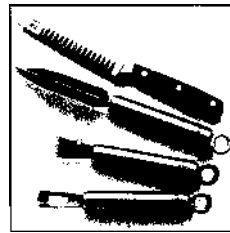
Grundsaucen und Fonds aus Fleisch, Fisch, Gemüse, Geflügel und Wild herstellen

PASTA & GETREIDE 284



Von Backerbsen herstellen bis Won-tans füllen. Arbeitsschritte für Nudeln, Reis, Getreide und Co.

ALLGEMEINES 424



Garmethoden, Geräte, Garnierungen. Grundarbeitsschritte für alle Zutaten.

KRÄUTER & GEWÜRZE 344



Von Chilischoten entkernen bis Zitronengras schneiden. Kräuter und Gewürze und ihre Verarbeitung.

Register -170
Impressum 480

Alle Arbeitsschritte in diesem Handbuch sind unter den jeweiligen Zutaten alphabetisch aufgeführt.

Im Register finden Sie alle Produkte und Arbeitsschritte sowie relevante Begriffe.