

Die große Bildkochschule

Schritt für Schritt kochen lernen

INHALT



Einleitung 6

Küchen-Equipment	8
Vorratshaltung	10
Garmethoden	12
Fachbegriffe & Techniken	14
Kräuter & Gewürze	16
Nützliche Informationen	19

Salate & Snacks 20

Warenkunde	22
Grundtechniken	25
Rezepte	28

Suppen & Eintöpfe 50

Warenkunde	52
Grundtechniken	54
Rezepte	56

Nudeln, Reis & Co. 76

Warenkunde Nudeln	78
Grundtechniken Nudeln	80
Rezepte Nudeln	84
Warenkunde Reis & Getreide	94
Grundtechniken Reis	97
Rezepte Reis & Co.	98

Kartoffeln & Klöße 110

Warenkunde	112
Grundtechniken	114
Rezepte	118

Gemüse 130

Warenkunde	132
Grundtechniken	134
Rezepte	136

Eier

Warenkunde	148
Grundtechniken	150
Rezepte	152

Fleisch

Warenkunde	166
Grundtechniken	170
Rezepte	172

Fisch

Warenkunde	194
Grundtechniken	198
Rezepte	200

Saucen & Dips

Warenkunde	214
Grundtechniken	216

Pizza & Co.

Warenkunde	222
Grundtechniken	223
Rezepte	224

Desserts

Warenkunde	236
Grundtechniken	239
Rezepte	242

Register

254

