

# Inhalt

Kochkunst und Wissenschaft .....	1
Eine neue Physiologie des Geschmacks .....	13
Die Suppe .....	33
Die Milch .....	36
Gele, Gelees und Aspik .....	40
Die Mayonnaise .....	45
Metamorphosen des Hühnereis .....	51
Das Geheimnis der Soufflés .....	58
Das Garen .....	66
Das Kochen .....	72
Das Dämpfen .....	79
Das Schmoren .....	82
Das Huhn im Topf.....	88
Fragen des Drucks .....	90
Das Braten.....	93
Das Fritieren.....	100
Sautieren und Grillen.....	105
Noch zarter bitte! .....	109
Das Pökeln .....	114
Die Mikrowelle .....	117
Das Gemüse .....	120
Die Welt der Saucen.....	129
Ein brennendes Problem .....	146
Köstliche Salate .....	149
Käse und Joghurt.....	152
Das Obst .....	156
Eiscreme und Sorbet .....	159
Schaumgebäck.....	163
Mürbeteig, Blätterteig, Sandteig.....	169
Der Zucker .....	176
Unser tägliches Brot.....	178
Der Wein .....	190
Spirituosen .....	200

Konfitüren.....	204
Der Tee.....	209
Kühlen und Gefrieren .....	213
Der Essig .....	216
Küchenutensilien .....	219
Offene Fragen.....	223
Glossar .....	226