

INHALT

| | | |
|------------|--------------------------------------|--|
| 7 | Vorwort | |
| 8 | URIS WELT | |
| 11 | Mensch Uri | |
| 26 | Akko und die Koexistenz | |
| 34 | Das »Uri Buri« und die Idee dahinter | |
| 41 | Das Team | |
| 50 | Hotel »Efendi« | |
| 58 | KÜCHENPRAXIS | |
| 61 | Ein paar Worte vorneweg | |
| 62 | Fisch kaufen | |
| 64 | Frischen Fisch erkennen | |
| 68 | Ganze Fische verarbeiten | |
| 70 | Frisches Seafood | |
| 72 | TK-Seafood | |
| 74 | Größen und Maßeinheiten bei Seafood | |
| 78 | Grundlagen der Zubereitung | |
| 80 | Grillen | |
| 86 | Braten | |
| 88 | Schmoren | |
| 90 | Dämpfen | |
| 92 | Backen | |
| 94 | Frittieren | |
| 96 | Wann ist mein Fisch gar? | |
| 98 | Roher Fisch | |
| 100 | Beizen und Pökeln | |
| 102 | Räuchern | |
| 104 | Techniken kombinieren | |
| 106 | Würzen | |
| 112 | Trends | |
| 114 | REZEPTE | |
| 117 | Zum Umgang mit den Rezepten | |
| 278 | Register | |
| 288 | Impressum | |