

Vorwort	4
Gut zu wissen: Informationen zu den Einträgen	5
1. Geschichte und Gegenwart	7
2. Pflanzen und Tiere	10
3. Ernährung und Gesundheit	23
4. Kochgeschirr, Küchengeräte, Küchenwerkzeug	31
5. Arbeitsgestaltung	42
6. Grundtechniken und Vorbereitung	51
7. Putzen und Zerkleinern von Obst und Gemüse	59
8. Arbeiten und Vorgänge während des Kochens	65
9. Garen von Speisen	80
10. Konservieren	83
11. Variationen, Vorbereitung, Zubereitung	86
12. Eigenschaften von Speisen	93
13. Fertigstellen und Präsentieren	99
14. Service und Empfehlung	104
15. Getränke	108
16. Magazin und Lager	115
17. Hygiene und Krankheitserreger	120
18. Krankheiten, Symptome und Schutz	127
19. Gefahren und Sicherheit	131
20. Vorschriften und Gesetze	138
21. Umwelt- und Verbraucherschutz	144
22. Fachrechnen	146
Alphabetische Liste der Abkürzungen	153
Alphabetisches Glossar	155
Quellenverzeichnis	166