

Kochen und Backen nach Grundrezepten

von
Luise Haarer

35., korr. Neuaufl.

Kochen und Backen nach Grundrezepten – Haarer

schnell und portofrei erhältlich bei beck-shop.de DIE FACHBUCHHANDLUNG

Thematische Gliederung:

Ernährungs- und Haushaltswissenschaften (Ökotrophologie)

Schneider Verlag 2012

Verlag C.H. Beck im Internet:

www.beck.de

ISBN 978 3 8340 1016 2

Einleitung

Das vorliegende Buch ist aus jahrelanger praktischer Schularbeit erwachsen und soll jungen Mädchen und Frauen - (inzwischen auch Männern), die sich in dieses Gebiet einarbeiten wollen, ein Ratgeber sein. Es ist vor allem die einfache bürgerliche Küche auf neuzeitlicher Grundlage berücksichtigt. Es hat sich gezeigt, dass man zu einer Fertigkeit im Kochen, Backen und Einmachen nur kommen kann, wenn man als Grundlage die Gesetzmäßigkeiten, die bei der Zusammenstellung der Zutaten und bei der Zubereitung der Speisen wirksam sind, erkennt und die sich daraus ergebenden Regeln einhält. Die meisten Koch- und Backrezepte lassen sich in irgendeine zugehörige Gruppe eingliedern. Daraus ergeben sich Grundmengen und Grundrezepte. Diese können durch verschiedenartiges Würzen, Füllen oder Formen, ferner durch sinngemäß verwendete Austauschstoffe verändert werden. Dieses selbstständige Ausschmücken, Ändern oder Ableiten weckt Freude am Kochen und Backen und lässt auch Phantasie und Gemüt zu ihrem Recht kommen. Das Arbeiten nach Grundrezepten scheint zu einer gewissen Einförmigkeit hinzuführen. In Wirklichkeit aber werden jedem, durch die sichere Unterlage der Grundrezepte, die Mittel zur selbstständigen Ab- und Umwandlung der Gerichte in die Hand gegeben.