

- Det dagliga arbetet i ett restaurangkök 59
 - Varumottagning 59
 - Renseri 59
 - Lager, kyl och frys 59
 - Förarbete, förberedande tillagning 60
 - Beredning, tillagning av planerad matproduktion 60
 - Färdigställning 61
 - Uppläggning och utlämning till servering 61
 - Returer och "valsning" 62
 - Överbliven produktion och rester 62
- Olika sätt att arbeta 62
- Arbetsplanering 62
- Recept och måltidsplanering 63
 - Gulasch 64
- Koppling till köksekonomi 65

Smak och kvalitet 69

- Kvalitet 71
 - Ätkvalitet 71
 - Etisk och etnisk kvalitet 71
- Etnisk mat 72
 - Globaliserad mat 72

Matproduktion och tillagningsmetoder 75

- Indelning av tillagningsmetoderna 76
- Användning av tillagningsmetoderna 76
- Kokning 77
 - Blanchering – Förvällning 78
 - Pochering – sjudning 79
 - Kokning vid +97–98°C (100°) 81
 - Ångkokning 83
- Stekning 83
 - Generella huvudregler 83
 - Ugnsstekning 85
 - Steka i panna – pannstekning 88
 - Stekning på galler – grillning, halstring 90
 - Steka på spett – rotisering 91
 - Bräsering 92
 - Steka i liten gryta – poelering 93
 - Speciella stekvarianter 94
- Wokning 94
 - Ångkoka i wok 95
 - Steka i wok 95
 - Typiskt i den kinesiska maten 96
- Steka i flottyr – fritering 97
 - Fritering i fritös 97
 - Fritering i stekpanna 99

- Marinering – gravning 100
 - Marinering av kött 100
 - Gravning 101
- Saltning – rimning 101
- Rökning 102
- Torkning 102
- Matlagning enligt vakuummetoden 102
- Mikrovågor 103
 - Mikrovågsugnens funktion 104

Näringsämnenas egenskaper 107

- Vatten 107
 - Vatten som lösningsmedel 107
 - Betydelsen av råvarans vattenhalt för tillagningsresultatet 107
- Protein 108
 - Proteinets bindningsförmåga 108
- Kolhydrater 109
- Fett 111

Aromgivande grönsaker och kryddblandningar 113

Fonder, buljonger och skyer 115

- Allmänt 115
 - Ljusa fonder, buljonger 115
 - Bruna fonder, sky 117
 - Koncentrat 118
 - Gelé 119

Redningar 121

- Bottenredning 121
- Pastaredning 122
- Toppredning 122
- Redningar med ägg/grädde/smör 123
- Nygamla avredningar 124

Såser 125

- Grundsåser och deras användning 125
 - Hur en sås tillagas 125
 - Brun sås, skysås 126
 - Ljus grundsås, veloutésås 128
 - Vit grundsås bechamelsås 131
 - Stuvningar 132
 - Vinägrettsås 132
 - Smaksatta oljor 132

Innanmat 360

- Sauté, på lever eller njure 362
- Tunga, vinbräserad 362
- Kalvbräss 363
- Gryträtter på hjärta, njure eller lever 363
- Malda rätter 364
- Kalvlever 365

Fågelrätter 366

- Viktigt om hanteringen 366
- Ugnsstekt fågel 367
- Rotisserad fågel 367
- Grillad fågel 369
- Lätt bräserad fågel 369
- Kokt fågel 371
- Sautéer, gryträtter 371
- Färser på fågelkött 372

Efterrätter 373

- Ost med tillbehör 373
 - Ostarna, kexen och brödet 374
 - Frukterna 374
- Fruktsoppor, krämer och kompotter 374
 - Fruktsoppor och krämer 374
 - Kompotter 375
- Puddingar 375
 - Allmänt 375
 - Fromage 376
 - Bavaroise 376
 - Charlotte 376

- Kokta puddingar 377
- Kallrörda puddingar 378
- Mousse 378
- Äggpuddingar – äggstanningspuddingar 379

Bakverk, mjöl- och grynätter 380

- Bakverk 380
- Gryndesserter 386
- Pannkaksrätter 387

Frysta desserter 387

- Glass 387
- Parfait 389
- Fryst frukt- eller bärpudding 389
- Frusen grädd 389
- Glassufflé 390

Varma desserter 391

- Våfflor och pannkakor 391
- Omeletter 392
- Suffléer 392
- Friterade desserter 393
- Flamberade desserter 394

Efterrättssåser 394

- Kallrörda såser 395

Metod- och receptregister 397**Sakregister 403****Ordlista 416****Referenslitteratur 421****Tack! 422**