

INHOUDSOPGAVE

Voorwoord	7
Historische achtergrond	8
De kok en zijn gereedschap	11
Ingrediënten	13
Maten en temperatuur	16
Brood en broodjes	17
Ontbijt	25
Soepen en eenpansmaaltijden	31
Groente en salades	41
Rund- en varkensvlees	51
Gevogelte, wild en vis	63
Barbecue- en andere sauzen	77
Pasteitjes en desserts	83
Taart en gebak	89