

# **INHOUDSOPGAVE**

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