

Obsah

Obsah	2
Předmluva	4

1. ZPRACOVÁNÍ MASA

1	Od rypáku po ocásek – zpracování celých zvířat ..	5
2	Význam masa ve výživě a pro naše smysly	5
3	Struktura masa	6
4	Nákup masa podle velikosti celků	6
5	Formy masa v nabídce	7
6	Zpracování masa	8
7	Změny po porážce	9
7.1	Zrání masa	9
7.2	Vady masa	10
8	Hygiena a skladování	10
9	Rozdělení masa	11
10	Jateční zvířata a jejich plemena	12
11	Zpracování masa před tepelnou úpravou	13
12	Změny při tepelné úpravě masa	16

2. POKRMY Z JATEČNÉHO MASA

1	Hovězí maso	20
1.1	Rozdělení hovězího masa na jednotlivé části	20
1.2	Použití jednotlivých částí	20
1.3	Vařené hovězí maso	23
1.4	Anglická pečeně	23
1.5	Hovězí pečeně	24
1.6	Hovězí filé a roštěnky	25
1.7	Hovězí závitky	26
1.8	Hovězí maso krájené na kostky	26
1.9	Hovězí guláše	27
2	Telecí maso	29
2.1	Rozdělení a použití telecího masa	29
2.2	Úprava telecího masa zaděláváním	30
2.3	Úprava telecího masa dušením	30
2.4	Úprava telecího masa pečením	32
3	Vepřové maso	34
3.1	Rozdělení a použití vepřového masa	34
3.2	Úprava vepřového masa dušením	35
3.3	Úprava vepřového masa pečením	36
3.4	Pokrmy z uzeného vepřového masa	38
3.5	Vepřové hody	39
4	Skopové a jehněčí maso	40
4.1	Rozdělení a použití skopového a jehněčího masa ..	41
4.2	Úprava skopového a jehněčího masa zaděláváním ..	41
4.3	Úprava skopového a jehněčího masa dušením	42
4.4	Úprava skopového a jehněčího masa pečením	43

3. POKRMY Z DOMÁCÍ DRŮBEŽE

1	Dělení drůbeže	44
2	Jednotlivé kusy drůbeže	45
3	Hygiena v kuchyni	45
4	Způsoby předpřípravy	46
5	Charakteristika plemen – hrabavá drůbež	48

5.1	Slepice (kur domácí)	48
5.2	Krocan, krůta	49
6	Charakteristika plemen – vodní drůbež	49
6.1	Kachny	49
6.2	Husy	50
7	Tepelná úprava hrabavé drůbeže	51
7.1	Tepelná úprava vařením (táhnutí)	51
7.2	Tepelná úprava zaděláváním	52
7.3	Tepelná úprava pečením	52
7.4	Tepelná úprava dušením	53
8	Tepelná úprava vodní drůbeže	55
9	Další druhy drůbeže	55

4. POKRMY Z RYB

1	Ryby	56
1.1	Základní informace	56
1.2	Dělení ryb	58
1.3	Formy ryb v nabídce	59
1.4	Formy prodeje ryb	59
2	Předpříprava ryb	60
2.1	Usmrcení ryb	60
2.2	Odstranění šupin	61
2.3	Kuchání ryb	61
2.4	Filetování ryb	61
2.5	Stažení kůže a očištění	62
2.6	Sladkovodní ryby	62
2.7	Mořské ryby	64
3	Tepelná úprava pokrmů z ryb	65

5. MOŘSKÉ PLODY

1	Korýši	66
1.1	Humr	67
1.2	Říční raci	70
1.3	Langusty	70
1.4	Krabi	71
1.5	Garnáti (krevety)	71
2	Měkkýši a řasy	73
2.1	Mušle	73
2.2	Slávky	73
2.3	Svatojakubské mušle	74
2.4	Ústřice	75
2.5	Hlavonožci	76
2.6	Plži	77
2.7	Mořské řasy	78
3	Kaviár	78

6. ZVĚŘINA

1	Zpracování zvěřiny	80
2	Kvalita zvěřiny	80
3	Příprava zvěřiny	81
4	Zvěřina: druhy a využití	81
4.1	Vysoká (spárkatá) zvěřina	81
4.2	Černá zvěř	83

4.3	Červená zvěř	84
4.4	Nízká zvěřina	85
5	Příprava pernaté zvěřiny	86

7. MLETÉ MASO 90

8. ZPRACOVÁNÍ VNITŘNOSTÍ 94

9. POKRMY NA OBJEDNÁVKU

1	Pokrm na objednávku z hovězího masa	100
2	Pokrm na objednávku z vepřového masa	103
3	Pokrm na objednávku z telecího masa	106
4	Pokrm na objednávku z drůbeže	107
5	Pokrm na objednávku z ryb	110
6	Moderní přílohy v minutkové kuchyni	112
7	Křupavé a estetické doplňky	114

10. POTRAVINY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU

1	Mléko	116
1.1	Mléčné výrobky	119
1.2	Ostatní mléčné výrobky	121
1.3	Náhražky mléka rostlinného původu	121
2	Sýry	122
2.1	Čerstvý sýr	123
2.2	Měkký sýr	124
2.3	Polotvrdý sýr	125
2.4	Tvrdý sýr	125
2.5	Extra tvrdý sýr	126
2.6	Sýr z kyselého mléka	126
2.7	Tuky v sušině	127
2.8	Skladování	127
2.9	Servírování sýrů	127
3	Vejce	128
3.1	Složení	129
3.2	Význam pro výživu	129
3.3	Jakostní a váhové třídy	129
3.4	Povinnost označování	130
3.5	Technologické vlastnosti vajec	132
3.6	Zpracování slepičích vajec v gastronomii	132
3.7	Průmyslové výrobky z vajec	133
3.8	Příprava pokrmů z vajec	134

11. NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

1	Studené nápoje	139
1.1	Klasické a moderní druhy vody	139
1.2	Džusy a nápoje s ovocnou šťávou	140
1.3	Osvěžující nápoje	142
1.4	Nealkoholické míchané nápoje	143
1.5	Vaření s nealkoholickými nápoji	145
1.6	Výčepní zařízení	145
1.7	Servírování nealkoholických nápojů hostům	146
2	Teplé nápoje	147
2.1	Káva	147
2.2	Čaj	152
2.3	Kakao/čokoládové nápoje	154

12. SPOLEČENSKÁ A ZÁBAVNÍ STŘEDISKA

1	Kavárny	156
2	Vinárny	157
3	Pivnice	159
4	Bary	159
5	Varietě	161
6	Kabarety	162
7	Koliby a salaše	162

13. SLOŽITÁ OBSLUHA

1	Základní forma složité obsluhy	163
1.1	Speciální studené pokrmy	163
1.2	Polévky	164
1.3	Speciální teplé předkrmy	164
1.4	Servis hlavních chodů	165
1.5	Servis sýrů	166
1.6	Servis moučníků	166
1.7	Servis ovoce	166
1.8	Servis kávy a digestivu	167
2	Vyšší forma složité obsluhy	167
2.1	Dochucování	168
2.2	Flambování	169
2.3	Dranžírování	170
2.4	Další způsoby přípravy	172

Abecední rejstřík	173
-------------------------	-----

Zdroje obrázků	176
----------------------	-----