

Obsah	2	4.5	Piškotová hmota (piškotové těsto)	71
Předmluva	4	4.6	Odpalované těsto	73
1. PŘÍPRAVA SLADKÝCH POKRMŮ				
1 Krémové pokrmy	5	5	Polevy/glazury	74
1.1 Změna konzistence – želírující látky, pojiva a emulgátory	5	5.1	Glazury obsahující cukr	75
1.2 Jednoduché krémy se šlehačkou	9	5.2	Polevy s obsahem kakaa	75
1.3 Krémy s použitím vajec a želatiny	12	6	Aranžování dezertů	77
1.4 Krémy zahuštěné vejci	17	4. PŘÍPRAVA A PREZENTACE POKRMŮ		
1.5 Krémy zahuštěné škrobem	19	1	Jednoduché studené mísy a pokrmy	80
2 Palačinky	20	1.1	Přípravné práce	80
3 Vaječné suflé	21	1.2	Fáše a želé	81
4 Pudinky	22	1.3	Paštiky	85
5 Nákypy/suflé	24	1.4	Studená masa	86
6 Pudink flammeri	25	1.5	Uzeninové mísy	87
7 Želé	26	1.6	Sýrové mísy	87
8 Sladké omáčky	27	2	Uzené ryby na studeném bufetu	88
8.1 Ovocné omáčky	27	2.1	Nakládání a marinování ryb	89
8.2 Smetanové omáčky	29	2.2	Chuťovky a kanapky ve studené kuchyni	91
2. SERVÍROVÁNÍ A PREZENTACE SLADKÝCH POKRMŮ				
1 Plánování, servírování a prezentace dezertů	31	3	Fingerfood	93
1.1 Výběr ingrediencí při servírování dezertů	32	4	Plněná vejce	93
1.2 Volba nádobí: talíř nebo sklenice	34	5	Koktejly a saláty ve studené kuchyni	94
2 Aranžování talířů a sklenic	35	6	Sushi	95
2.1 Návrh talířů	35	7	Sous vide ve studené kuchyni	97
2.2 Příprava sklenic	37	8	Prezentace bufetu	97
3 Příprava hotové zmrzliny	39	8.1	Prostření a kompozice táců	99
3. ZMRZLINA A PEČIVO JAKO DEZERT				
1 Zmrzlinové pokrmy	43	8.2	Výtvarné ztvárnění táců	99
1.1 Označování zmrzliny v menu (vlastní výroba)	43	8.3	Kompozice tabule	101
1.2 Hygiena při výrobě zmrzliny	44	5. SALÁTY		
1.3 Výroba zmrzliny	45	1	Hygiena při přípravě salátů	102
1.4 Zmrzlinové nápoje	50	2	Salátové zálivky – dresingy	102
2 Pečivo: základy těst a hmot	51	3	Salátové oleje	104
2.1 Princip těst a hmot	52	4	Příprava salátů	105
2.2 Kypření těst a hmot	52	4.1	Saláty ze syrové zeleniny / přírodní úprava	105
2.3 Základní techniky používané u těst	53	4.2	Saláty z vařené zeleniny	107
2.4 Základní techniky používané u hmot	53	5	Saláty a koktejly ve studené kuchyni	109
2.5 Těsta a hmoty – polotovary	55	5.1	Saláty ve studené kuchyni	109
3 Těsta	55	5.2	Základní rozdělení salátů	110
3.1 Listové těsto	55	5.3	Koktejly ve studené kuchyni	111
3.2 Kynuté těsto	58	6	Podávání salátů	112
3.3 Křehké těsto (křehké pečivo)	63	6. PŘÍPRAVA VEGETARIÁNSKÝCH AKCÍ		
3.4 Těsto na závin/štrúdl	65	1	Příprava na veganské přání pořadatele	114
3.5 Nejčastější chyby při přípravě těst	66	2	Příprava a prezentace veganských pokrmů	114
4 Hmoty a směsi	66	2.1	Veganské amuse bouche a studené předkrmy (flying buffets)	115
4.1 Sněhová hmota (bílkový sníh)	66	2.2	Veganské polévky	117
4.2 Hmota na výrobu čajového pečiva	68	2.3	Veganské teplé předkrmy	118
4.3 Lité těsto na smažení (obalovací hmota)	69	2.4	Veganské mezichody	119
4.4 Třené (tukové) těsto	70	2.5	Sorbety a granité	120
		2.6	Veganské hlavní chody	120
		2.7	Veganské dezerty	122

2.8	Pikantně ovocné finále a pokrmy ke kávě	123
2.9	Veganské grilování	123

7. VÝŽIVA PRO ZDRAVÝ ZPŮSOB ŽIVOTA

1	Trávení a látková výměna v organismu	124
1.1	Trávicí soustava	124
1.2	Žlázy trávicí soustavy – význam při	126
	zpracování potravy	
1.3	Metabolismus	126
2	Energetický přísun	127
2.1	Potřeba energie	127
2.2	Tělesná hmotnost	128
2.3	Rozdělení denního příjmu potravy	129
3	Formy výživy	129
3.1	Onemocnění a diety	130
3.2	Nesnášenlivosti / potravinové alergie	132

8. ALKOHOLICKÉ NÁPOJE

1	Pivo	134
1.1	Suroviny na výrobu piva	134
1.2	Výroba piva	134
1.3	Druhy, kategorie a skupiny piva	136
1.4	Míchané nápoje z piva	137
1.5	Sklenice na pivo	137
1.6	Čepování piva	138
1.7	Použití piva v kuchyni	140
2	Víno	141
2.1	Tichá vína	141
2.2	Šumivá vína	145
2.3	Ostatní vína a vínu příbuzné nápoje	147
3	Lihoviny	147
3.1	Charakteristika a rozdělení lihovin	147

3.2	Likéry	148
3.3	Pálenky a destiláty	149
3.4	Ochucené lihoviny	151
4	Míchané nápoje	153
4.1	Charakteristika a význam míchaných nápojů	153
4.2	Rozdělení míchaných nápojů	153
4.3	Složení míchaných nápojů	154
4.4	Technika přípravy míchaných nápojů	154
4.5	Pravidla při přípravě míchaných nápojů	155
4.6	Přehled skupin míchaných nápojů	156
4.7	Druhy barového inventáře	157
4.8	Barové sklo	157

9. GASTRONOMICKÉ PROVOZY

1	Druhy gastronomických provozů a formy nabídky	160
2	Obsluha v dopravních prostředcích	161
3	Obsluha v ubytovacích zařízeních	162
4	Obsluha v ostatních společensko-zábavních	163
	střediscích	
5	Obsluha při společenských setkáních	163

10. TEMATICKÉ NABÍDKY

1	Pořádání akčních nabídek	165
2	Mezinárodní kuchyně	166
2.1	Americká kuchyně	167
2.2	Evropská kuchyně	168
2.3	Africká kuchyně	176
2.4	Asijská kuchyně	176

Abecední rejstřík	178
Zdroje obrázků	181