Obsah

Obsah 2
Předmluva 4

1. PŘÍPRAVA SLADKÝCH POKRMŮ

1 Krémové pokrmy 5
1.1 Změna konzistence – želírující látky, pojiva a emulgátory 5
1.2 Jednoduché krémy se šlehačkou 9
1.3 Krémy s použitím vajec a želatiny 12
1.4 Krémy zahuštěné vejci 17
1.5 Krémy zahuštěné škrobem 19
2 Palačinky 20
3 Vaječné suflé 21
4 Pudinky 22
5 Nákypy/suflé 24
6 Pudink flammeri 25
7 Želé 26
8 Sladké omáčky 27
8.1 Ovocné omáčky 27
8.2 Smetanové omáčky 29

2. SERVÍROVÁNÍ A PREZENTACE SLADKÝCH POKRMŮ

1 Plánování, servírování a prezentace dezertů 31
1.1 Výběr ingrediencí při servírování dezertů 32
1.2 Volba nádobí: talíř nebo sklenice 34
2 Aranžování talířů a sklenic 35
2.1 Návrh talířů 35
2.2 Příprava sklenic 37
3 Příprava hotové zmrzliny 39

3. ZMRZLINA A PEČIVO JAKO DEZERT

1 Zmrzlinové pokrmy 43
1.1 Označování zmrzliny v menu (vlastní výroba) 43
1.2 Hygiena při výrobě zmrzliny 44
1.3 Výroba zmrzliny 45
1.4 Zmrzlinové nápoje 50
2 Pečivo: základy těst a hmot 51
2.1 Princip těst a hmot 52
2.2 Kypření těst a hmot 52
2.3 Základní techniky používané u těst 53
2.4 Základní techniky používané u hmot 53
2.5 Těsta a hmoty – polotovary 55
3 Těsta 55
3.1 Listové těsto 55
3.2 Kynuté těsto 58
3.3 Křehké těsto (křehké pečivo) 63
3.4 Těsto na závin/štrúdl 65
3.5 Nejčastější chyby při přípravě těst 66
4 Hmoty a směsi 66
4.1 Sněhová hmota (bílkový sníh) 66
4.2 Hmota na výrobu čajového pečiva 68
4.3 Lité těsto na smažení (obalovací hmota) 69
4.4 Třené (tukové) těsto 70
4.5 Piškotová hmota (piškotové těsto) 71
4.6 Odpalované těsto 73
5 Polevy/glazury 74
5.1 Glazury obsahující cukr 75
5.2 Polevy s obsahem kakaa 75
6 Aranžování dezertů 77

4. PŘÍPRAVA A PREZENTACE POKRMŮ

1 Jednoduché studené mísy a pokrmy 80
1.1 Přípravné práce 80
1.2 Fáše a želé 81
1.3 Paštiky 85
1.4 Studená masa 86
1.5 Uzeninové mísy 87
1.6 Sýrové mísy 87
2 Uzené ryby na studeném bufetu 88
2.1 Nakládání a marinování ryb 89
2.2 Chuťovky a kanapky ve studené kuchyni 91
3 Fingerfood 93
4 Plněná vejce 93
5 Koktejly a saláty ve studené kuchyni 94
6 Sushi 95
7 Sous vide ve studené kuchyni 97
8 Prezentace bufetu 97
8.1 Prostření a kompozice táců 99
8.2 Výtvarné ztvárnění táců 99
8.3 Kompozice tabule 101

5. SALÁTY

1 Hygiena při přípravě salátů 102
2 Salátové zálivky – dresingy 102
3 Salátové oleje 104
4 Příprava salátů 105
4.1 Saláty ze syrové zeleniny / přírodní úprava 105
4.2 Saláty z vařené zeleniny 107
5 Saláty a koktejly ve studené kuchyni 109
5.1 Saláty ve studené kuchyni 109
5.2 Základní rozdělení salátů 110
5.3 Koktejly ve studené kuchyni 111
6 Podávání salátů 112

6. PŘÍPRAVA VEGETARIÁNSKÝCH AKCÍ

1 Příprava na veganské přání pořadatele 114
2 Příprava a prezentace veganských pokrmů 114
2.1 Veganské amuse bouche a studené předkrmy (flying buffets) 115
2.2 Veganské polévky 117
2.3 Veganské teplé předkrmy 118
2.4 Veganské mezichody 119
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 zpracování potravy 126
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 střediscích 163
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