

OBSAH

ÚVOD.....	7
1 STRUČNÉ DĚJINY ČESKÉ GASTRONOMIE.....	8
1.1 PRVNÍ A DRUHÉ VÝVOJOVÉ OBDOBÍ FORMOVÁNÍ STAROČESKÉ KUCHYNĚ.....	8
1.2 TŘETÍ VÝVOJOVÉ OBDOBÍ FORMOVÁNÍ STAROČESKÉ KUCHYNĚ.....	8
1.3 ČTVRTÉ VÝVOJOVÉ OBDOBÍ FORMOVÁNÍ STAROČESKÉ KUCHYNĚ.....	8
1.4 PÁTÉ VÝVOJOVÉ OBDOBÍ FORMOVÁNÍ ČESKÉ KUCHYNĚ.....	9
2 KONCEPT STRAVOVACÍCH SLUŽEB.....	11
2.1 USPOŘÁDÁNÍ KUCHYNĚ.....	11
2.1.1 RESTAURAČNÍ KUCHYNĚ.....	12
3 ZÁKLADNÍ VÝROBNÍ OPERACE PŘED TEPELNOU ÚPRAVOU POKRMŮ.....	14
3.1 PŘEDBĚŽNÉ OPRACOVÁNÍ POTRAVIN ROSTLINNÉHO PŮVODU.....	14
3.2 PŘEDBĚŽNÉ OPRACOVÁNÍ POTRAVIN ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU.....	17
3.2.1 PŘEDBĚŽNÉ OPRACOVÁNÍ MASA JATEČNÍCH ZVÍŘAT.....	17
3.2.2 PŘEDBĚŽNÉ OPRACOVÁNÍ RYB SLADKOVODNÍCH A MOŘSKÝCH.....	18
3.2.3 PŘEDBĚŽNÉ OPRACOVÁNÍ DRŮBEŽE.....	21
3.2.4 PŘEDBĚŽNÉ OPRACOVÁNÍ ZVĚŘINY.....	27
4 ZÁKLADNÍ VÝROBNÍ OPERACE PŘI TEPELNÉ ÚPRAVĚ POKRMŮ.....	33
4.1 METODA TEPELNÉHO OPRACOVÁNÍ VAŘENÍM.....	33
4.1.1 VAŘENÍ POTRAVIN ROSTLINNÉHO PŮVODU.....	33
4.1.2 VAŘENÍ POTRAVIN ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU.....	34
4.2 METODA TEPELNÉHO OPRACOVÁNÍ ZADĚLÁVÁNÍM.....	34
4.3 METODA TEPELNÉHO OPRACOVÁNÍ DUŠENÍM.....	35
4.4 METODA TEPELNÉHO OPRACOVÁNÍ PEČENÍM.....	36
4.4.1 PEČENÍ JATEČNÍHO MASA, DRŮBEŽE ZVĚŘINY A RYB.....	36
4.5 METODA TEPELNÉHO OPRACOVÁNÍ SMAŽENÍM.....	38
4.6 NOVÉ FORMY TEPELNÉHO OPRACOVÁNÍ.....	39
4.6.1 SNOUBENÍ JEDLÝCH KVĚTŮ S POKRMŮ.....	40
5 STUDENÉ PŘEDKRMŮ.....	41
5.1 ZÁKLADNÍ STUDENÉ VÝROBKŮ.....	41
5.2 DALŠÍ DRUHY STUDENÝCH PŘEDKRMŮ.....	43
5.3 SPECIÁLNÍ STUDENÉ PŘEDKRMŮ.....	44
6 TEPLÉ PŘEDKRMŮ.....	45
6.1 DRUHY TEPLÝCH PŘEDKRMŮ.....	45
6.2 SPECIÁLNÍ TEPLÉ PŘEDKRMŮ.....	45
7 POLÉVKY.....	48
7.1 ROZDĚLENÍ POLÉVEK.....	48
7.1.1 PŘÍPRAVA ZÁKLADNÍCH VÝVARŮ.....	49
7.1.2 CHARAKTERISTIKA A ÚPRAVY VÝVARŮ.....	50
7.1.3 ČIŠTĚNÍ VÝVARŮ.....	50
7.1.4 ZESILOVÁNÍ VÝVARŮ.....	50
7.1.5 LEGÍROVÁNÍ (ZJEMŇOVÁNÍ) VÝVARŮ.....	50
7.1.6 VLOŽKY DO POLÉVEK.....	51

7.1.7	ZAVÁŘKY DO POLÉVEK	51
7.2	BILÉ POLÉVKY	52
7.2.1	ROZDĚLENÍ POLÉVEK DLE ZAHUŠTĚNÍ	52
7.2.2	DRUHY BÍLÝCH POLÉVEK	52
7.2.3	ZIEMŇOVÁNÍ POLÉVEK	54
8	OMÁČKY	55
8.1	OMÁČKY ZÁKLADNÍ	55
8.1.1	OMÁČKY HRUBÉ BÍLÉ	55
8.1.2	OMÁČKY HRUBÉ HNĚDÉ	56
8.1.3	OMÁČKY JEMNĚ TEPLÉ	56
8.1.4	OMÁČKY JEMNĚ STUDENÉ	56
8.1.5	TEPLÉ OMÁČKY K VAŘENĚMU HOVĚZÍMU MASU	56
8.1.6	KRYCÍ OMÁČKY	58
8.1.7	SPECIÁLNÍ OMÁČKY	58
9	PŘÍLOHY	60
9.1	PŘÍLOHY Z BRAMBOR	60
9.2	PŘÍLOHY Z MOUKY	65
9.3	PŘÍLOHY Z OBILOVIN	65
9.4	PŘÍLOHY Z TĚSTOVIN	66
9.5	PŘÍLOHY Z LUŠTĚNIN	66
9.6	PŘÍLOHY ZE ZELENINY	67
10	SALÁTY	69
10.1.1	MASOVÉ SALÁTY	69
10.1.2	SALÁTY Z UZENIN	69
10.1.3	RYBÍ SALÁTY	70
10.1.4	SALÁTY Z DRŮBEŽÍHO MASA	70
10.2	SÝROVÉ SALÁTY	71
10.3	SALÁTY ZE ZELENINY	72
10.4	PŘÍLOHY Z OVOCE	72
11	TEPELNÉ OPRACOVÁNÍ HOVĚZÍHO MASA	73
11.1	CHARAKTERISTIKA HOVĚZÍHO MASA	73
11.2	SLOŽENÍ HOVĚZÍHO MASA	73
11.3	BOURÁNÍ HOVĚZÍHO MASA PRO VÝSEK	74
11.4	DĚLENÍ HOVĚZÍHO MASA Z KUCHYŇSKÉHO HLEDISKA	77
11.5	KUCHYŇSKÉHO POUŽITÍ HOVĚZÍHO MASA	77
11.5.1	DRUHY HOVĚZÍCH VNITŘNOSTÍ	83
12	TEPELNÉ OPRACOVÁNÍ TELECÍHO MASA	84
12.1	CHARAKTERISTIKA TELECÍHO MASA	84
12.2	BOURÁNÍ TELECÍHO MASA PRO VÝSEK	84
12.3	TŘÍDĚNÍ TELECÍHO MASA PRO KUCHYŇSKOU ÚPRAVU	86
13	TEPELNÉ OPRACOVÁNÍ VEPŘOVÉHO MASA	88
13.1	CHARAKTERISTIKA VEPŘOVÉHO MASA	88
13.2	BOURÁNÍ VEPŘOVÉHO MASA PRO VÝROBU	88
13.2.1	DĚLENÍ VEPŘOVÉHO MASA DO JAKOSTNÍCH TŘÍD	88
13.3	KUCHYŇSKÉ DĚLENÍ VEPŘOVÉHO MASA	89

14	TEPELNÉ OPRACOVÁNÍ MASA SKOPOVÉHO, KOZÍHO A KRÁLÍČÍHO ..	92
14.1	CHARAKTERISTIKA SKOPOVÉHO MASA.....	92
14.2	KUCHYŇSKÉ POUŽITÍ A DĚLENÍ SKOPOVÉHO MASA	92
14.3	CHARAKTERISTIKA KŮZLEČÍHO MASA	93
14.4	CHARAKTERISTIKA KRÁLÍČÍHO MASA	93
15	TEPELNÉ OPRACOVÁNÍ RYB.....	95
15.1	NEJPOUŽÍVANĚJŠÍ SLADKOVODNÍ DRUHY RYB.....	95
15.2	MOŘSKÉ RYBY	95
15.3	TAŽNÉ – STĚHOVAVÉ RYBY	96
15.4	TEPELNÉ OPRACOVÁNÍ A KUCHYŇSKÉ POUŽITÍ RYB.....	97
15.4.1	<i>VĀŘENÍ RABY V PORCÍCH NEBO MENŠÍCH RYB VCELKU.....</i>	<i>97</i>
15.4.2	<i>DUŠENÍ RYB</i>	<i>98</i>
15.4.3	<i>ZADĚLÁVÁNÍ RYB.....</i>	<i>98</i>
15.4.4	<i>PEČENÍ RYB.....</i>	<i>98</i>
15.4.5	<i>GRILOVÁNÍ RYB</i>	<i>99</i>
15.4.6	<i>SMAŽENÍ RYB.....</i>	<i>99</i>
16	TEPELNÉ OPRACOVÁNÍ DRŮBEŽE.....	101
16.1	KUCHYŇSKÉ POUŽITÍ DRŮBEŽE A DRŮBEŽÍCH DRŮBKŮ	101
16.1.1	<i>DĚLENÍ A PORCOVÁNÍ TEPELNĚ ZPRACOVANĚ DRŮBEŽE</i>	<i>102</i>
17	TEPELNÉ OPRACOVÁNÍ ZVĚŘINY.....	103
17.1	CHARAKTERISTIKA MASA ZE ZVĚŘINY	103
17.2	KUCHYŇSKÉ POUŽITÍ ZVĚŘINY	103
18	MOUČNÍKY	105
18.1	PŘÍPRAVA KAŠÍ	105
18.2	PŘÍPRAVA MOUČNÍKŮ Z LITÉHO TĚSTA.....	105
18.3	PŘÍPRAVA MOUČNÍKŮ Z BRAMBOR	105
18.4	PŘÍPRAVA MOUČNÍKŮ Z KYNUTÉHO TĚSTA	106
18.5	PŘÍPRAVA MOUČNÍKŮ Z PIŠKOTOVÉHO TĚSTA.....	107
18.6	PŘÍPRAVA MOUČNÍKŮ Z TVAROHU	107
18.7	PŘÍPRAVA NÁKYPŮ	107
18.8	PŘÍPRAVA TEPLÝCH PUDINKŮ.....	108
18.9	PŘÍPRAVA MOUČNÍKŮ Z OVOCE	108
18.10	PLUNDROVÉ TĚSTO	109
18.11	PŘÍPRAVA MOUČNÍKŮ Z LISTOVÉHO TĚSTA	109
18.12	PŘÍPRAVA MOUČNÍKŮ Z ODPALOVANÉHO TĚSTA	110
18.13	PŘÍPRAVA TEPLÝCH SLADKÝCH OMÁČEK	111
18.14	PŘÍPRAVA STUDENÝCH PUDINKŮ.....	111
18.15	PŘÍPRAVA STUDENÝCH KRÉMŮ.....	112
18.16	PŘÍPRAVA ZMRZLINY A ZMRZLINOVÝCH VÝROBKŮ	112
18.17	ŠLEHANÁ NAHRÍVANÁ HMOTA	113
18.18	PŘÍPRAVA CUKRÁRSKÝCH NÁPLNÍ.....	114
18.18.1	<i>MÁSLOVÉ A TUKOVÉ KRÉMY.....</i>	<i>114</i>
18.18.2	<i>KRÉMY PŘÍPRAVOVANĚ ZE ŠLEHAČKY.....</i>	<i>115</i>
18.18.3	<i>POLEVY.....</i>	<i>115</i>
	ZÁVĚR.....	116
	SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY	117
	PŘÍLOHA Č. 1 NUTRIČNÍ HODNOTY POTRAVIN	119