

OBSAH

Úvod	9
1 POKRMY STUDENÉ KUCHYNĚ	11
1.1 Požadavky na jakost potravin a pochutin používaných při přípravě pokrmů studené kuchyně	11
1.2 Druhy zeleniny používané při přípravě studených a teplých předkrmů	12
1.3 Ochucená másla	13
1.4 Máslové pomazánky	14
1.5 Pěny	15
1.6 Majonézy	17
1.7 Pomazánky	19
1.7.1 Druhy pomazánek podle základu	19
1.7.2 Druhy pomazánek podle surovin	21
1.8 Saláty	21
1.8.1 Saláty z brambor	22
1.8.2 Saláty z různých druhů masa jatečného, vnitřností a vedlejších částí	22
1.8.3 Saláty z drůbeže	23
1.8.4 Saláty z ryb	24
1.8.4.1 Saláty z ryb mořských za syrova	24
1.8.4.2 Saláty z ryb sladkovodních a mořských tepelně upravených vařením	25
1.8.4.3 Saláty z ryb konzervovaných	26
1.8.4.4 Saláty z mořských plodů	26
1.8.4.5 Saláty z měkkýšů – šneků (hlemýžďů)	29
1.8.5 Saláty ze zvěřiny	29
1.8.6 Saláty z hub	29
1.8.7 Saláty z luštěnin	30
1.8.8 Saláty ze sýrů	31
1.8.9 Saláty z vajec	31
1.8.10 Saláty ze zeleniny	32
1.9 Koktajly	41
1.10 Studené pokrmy z masa jatečného	42
1.10.1 Studené pokrmy (předkrmy) z masa hovězího	42
1.10.2 Studené pokrmy (předkrmy) z hovězích vnitřností a vedlejších částí	43
1.11 Studené pokrmy (předkrmy) z masa telecího a z telecích vnitřností	44
1.11.1 Studené pokrmy (předkrmy) z masa telecího	44
1.11.2 Studené pokrmy (předkrmy) z telecích vnitřností	44
1.12 Studené pokrmy (předkrmy) z masa vepřového, z vepřových vnitřností a vedlejších částí	44
1.12.1 Studené pokrmy (předkrmy) z masa vepřového	44
1.12.2 Studené pokrmy (předkrmy) z vepřových vnitřností a vedlejších částí (huspeniny)	45
1.13 Studené pokrmy (předkrmy) z různých druhů masných výrobků (paštiky)	46
1.14 Studené pokrmy (předkrmy) z masa drůbežního (galantiny)	51
1.15 Studené předkrmy z ryb sladkovodních, mořských a mořských plodů	54
1.15.1 Příprava ryb sladkovodních, mořských a mořských plodů pro úpravy v marinádě a aspiku	54
1.15.2 Rybí paštiky a teriny	56
1.15.3 Dary moře v aspiku – vinný aspik	57
1.15.4 Uzené ryby a uzené rybí výrobky	58
1.15.5 Ústřice	59
1.15.6 Příprava slavnostních rybích mís	59
1.16 Studené pokrmy (předkrmy) ze zvěřiny	59
1.17 Studené pokrmy (předkrmy) ze sýrů a se sýry	61

1 . 17 . 1	Sýrové chuťovky	63
1 . 17 . 2	Sýrové řezy	64
1 . 17 . 3	Sýrové rolády	64
1 . 17 . 4	Studené předkrmy se sýry ve slaném pečivu	65
1 . 17 . 5	Studené předkrmy se sýrovými pěnamí, pomazánkami a saláty v ovoci a v zelenině	66
1 . 18	Studené pokrmy (předkrmy) z vajec	69
1 . 18 . 1	Studené pokrmy z vajec vařených natvrdo	70
1 . 18 . 2	Studené pokrmy ze zastřených vajec	70
1 . 18 . 3	Vejce plněná	71
1 . 19	Chuťovky (kanapky, sousta)	72
1 . 20	Obložené chlebíčky	73
1 . 21	Ovoce plněné jako studený předkrm	75
1 . 22	Zelenina plněná jako studený předkrm	76
1 . 23	Ovocné omáčky	76
1 . 24	Pečivo	77
1 . 24 . 1	Kynuté těsto na banketní pečivo	77
1 . 24 . 2	Křehké slané těsto	77
1 . 24 . 3	Křehké sýrové těsto na slané pečivo	78
1 . 24 . 4	Listové těsto	78
1 . 24 . 5	Pálená hmota – odpalované těsto	79
1 . 25	Výrobky studené kuchyně – nabídka	80
	Volba vhodného nádobí pro uchování potravin a hotových výrobků	82
2	TEPLÉ PŘEDKRMY	83
2 . 1	Teplé předkrmy z masa	83
2 . 1 . 1	Teplé předkrmy z masa hovězího	83
2 . 1 . 2	Teplé předkrmy z masa telecího	83
2 . 1 . 3	Teplé předkrmy z masa drůbežího	84
2 . 1 . 4	Teplé předkrmy ze zvěřiny	84
2 . 2	Teplé předkrmy z vnitřností z masa jatečného	84
2 . 3	Teplé předkrmy z drůbežích vnitřností	85
2 . 4	Teplé předkrmy z více druhů surovin, masa a vnitřností	86
2 . 4 . 1	Pudinky	86
2 . 4 . 2	Masové míšeniny	87
2 . 5	Teplé předkrmy z ryb sladkovodních nebo mořských	87
2 . 5 . 1	Vhodné ryby na přípravu teplých předkrmů	88
2 . 5 . 2	Teplé předkrmy z více druhů ryb	89
2 . 5 . 3	Teplé předkrmy z mořských ryb s mořskými plody	89
2 . 5 . 4	Teplé předkrmy z mořských plodů	89
2 . 5 . 5	Příprava nebo dokončování úpravy teplého předkrmu před hostem	91
2 . 6	Teplé předkrmy ze šneků	92
2 . 7	Teplé předkrmy z hub	93
2 . 8	Teplé předkrmy ze sýrů	94
2 . 9	Teplé předkrmy z těstovin	94
2 . 10	Teplé předkrmy z vajec	94
2 . 10 . 1	Tepelná úprava vajec vařením	94
2 . 10 . 2	Tepelná úprava vajec opékáním	95
2 . 10 . 3	Teplé předkrmy z křepelčích vajec	95
2 . 11	Teplé předkrmy ze zeleniny	96
2 . 12	Dekorace – zdobení ovocem a zeleninou	99
3	ZÁSADY DIETNÍHO STRAVOVÁNÍ	102
3 . 1	Současný dietní systém	102
3 . 2	Diety připravované v některých typech uzavřeného i veřejného stravování	103
3 . 3	Zajištění stravování ve zdravotnických zařízeních	107
	Volba vhodného nádobí pro tepelnou úpravu pokrmů	107
4	PŘÍPRAVA POKRMŮ Z POLOTOVARŮ	109

4 . 1	Význam polotovarů – potravin se zabudovanou službou	109
4 . 2	Polotovary na přípravu polévek	109
4 . 3	Polotovary masové	110
4 . 4	Polotovary z ryb sladkovodních, mořských a z dalších mořských živočichů – plodů moře – zmrazené	110
4 . 5	Polotovary ze sójových výrobků	110
4 . 5 . 1	Pokrmý ze sójových polotovarů neochucených	110
4 . 5 . 2	Pokrmý ze sójových polotovarů ochucených	112
4 . 6	Polotovary na výrobu příloh (knedlíky, rýže, těstoviny)	112
4 . 7	Polotovary na přípravu omáček	112
4 . 8	Polotovar na slané pečivo	113
4 . 9	Polotovary na přípravu zeleninových pokrmů	114
4 . 10	Polotovary na moučníky pečené – moučnickové práškové směsi	114
4 . 11	Polotovary hotových těst – zmrazené (na slané i sladké pečivo)	114
4 . 12	Polotovary na dezerty	115
5	STRAVA JINÝCH NÁRODŮ	116
5 . 1	Kuchyně francouzská	116
5 . 2	Kuchyně italská	117
5 . 3	Kuchyně španělská	118
5 . 4	Kuchyně balkánských zemí	118
5 . 5	Kuchyně Ruska a Ukrajiny	119
5 . 6	Kuchyně pobaltských států	119
5 . 7	Kuchyně severských států	119
5 . 8	Kuchyně polská	120
5 . 9	Kuchyně slovenská	120
5 . 10	Kuchyně rakouská	120
5 . 11	Kuchyně maďarská	121
5 . 12	Kuchyně německá	121
5 . 13	Kuchyně anglická	122
5 . 14	Kuchyně americká	122
5 . 15	Kuchyně asijská	122
5 . 16	Kuchyně indická	123
5 . 17	Kuchyně japonská	123
5 . 18	Kuchyně židovská	124
6	GASTRONOMICKÁ PRAVIDLA	125
6 . 1	Uplatňování gastronomických pravidel v různých typech stravovacích zařízení při sestavování denního a týdenního jídelníčku	125
6 . 2	Druhy jídelních lístků	125
6 . 3	Sestavování jídelních lístků	126
6 . 4	Význam a funkce jídelního lístku	127
6 . 5	Menu všedního dne	127
6 . 6	Sestavování menu	128
6 . 7	Klasická sestava menu pro mimořádné příležitosti	129
6 . 8	Menu pro různé příležitosti se zařazením některých typických českých pokrmů ..	129
6 . 9	Menu pro náročného hosta	131
6 . 10	Konferenční bufet	132
6 . 11	Gala bufet – pro více než 40 osob	132
6 . 12	Mezinárodní bufet	133
6 . 13	Vegetariánský bufet	134
	Literatura	135