

# OBSAH

## 1. ROČNÍK

ÚVOD DO PŘEDMĚTU .....	7
ODBORNÁ KUCHAŘSKÁ LITERATURA, KUCHAŘSKÉ NÁZVOSLOVÍ, RECEPTURY (NORMY) .....	10
PŘEDBĚŽNÁ PŘÍPRAVA POTRAVIN .....	11
Předběžná příprava potravin rostlinného původu .....	12
Předběžná příprava potravin živočišného původu .....	16
ZÁKLADNÍ TEPELNÉ PŘÍPRAVY POKRMŮ .....	22
Vaření .....	22
Dušení .....	24
Pečení .....	26
Smažení .....	28
Zadělování .....	30
Zapékání .....	30
Gratinování .....	30
POLÉVKY .....	30
Vývary .....	31
Hnědé polévky .....	33
Bílé polévky .....	35
Přesnídkové polévky .....	36
Zdravotní polévky .....	37
Speciální polévky .....	37
PŘÍLOHY A DOPLŇKY K HLAVNÍM POKRMŮM .....	37
Přílohy z brambor .....	37
Přílohy z mouky .....	38
Přílohy z těstovin .....	39
Přílohy z rýže .....	40
Přílohy z luštěnin .....	40
Přílohy ze zeleniny .....	41
Jednoduché saláty .....	41
Kompoty .....	43
BEZMASÉ POKRMY .....	43
Pokrmy z brambor .....	44

Pokrmý z těstovin .....	44
Pokrmý z rýže a krup .....	45
Pokrmý ze zeleniny .....	45
Pokrmý z hub .....	46
Pokrmý ze sýrů a tvarohu .....	46
Pokrmý ze sóji .....	47
Pokrmý z vajec .....	47
<b>BEZMASÉ MOUČNÉ SLADKÉ POKRMÝ</b> .....	49
Kaše .....	49
Pudinky .....	49
Nákypy .....	50
Pokrmý z litých těst .....	50
Pokrmý z piškotového těsta .....	51
Pokrmý z bramborového těsta .....	51
Pokrmý z kynutého těsta .....	52
Moučné pokrmý z tvarohového těsta .....	52
Moučné pokrmý z těstovin .....	53
Náplně do těst .....	53

---

## 2. ROČNÍK

---

<b>OMÁČKY</b> .....	54
Rozdělení a příprava omáček .....	54
<b>HOVĚZÍ MASO</b> .....	58
Příprava hovězího masa vařením .....	60
Příprava hovězího masa dušením .....	60
Příprava hovězího masa pečením .....	63
Příprava hovězích vnitřností (drobů) .....	65
<b>TELECÍ MASO</b> .....	66
Příprava telecího masa vařením .....	67
Příprava telecího masa dušením .....	67
Příprava telecího masa pečením .....	69
Příprava telecího masa smažením .....	70
Příprava telecích vnitřností (drobů) .....	71
<b>VEPŘOVÉ MASO</b> .....	71
Příprava vepřového masa vařením .....	73
Příprava vepřového masa dušením .....	73

Příprava vepřového masa pečením .....	75
Příprava vepřového masa smažením .....	76
Příprava vepřových vnitřností (drobů) .....	77
<b>SKOPOVÉ MASO</b> .....	78
Příprava skopového masa dušením .....	79
Příprava skopového masa pečením .....	80
<b>RYBY</b> .....	80
Příprava ryb vařením .....	81
Příprava ryb dušením .....	82
Příprava ryb pečením .....	83
Příprava ryb smažením .....	84
<b>DRŮBEŽ</b> .....	84
Příprava drůbeže vařením .....	85
Příprava drůbeže zaděláváním .....	86
Příprava drůbeže dušením .....	86
Příprava drůbeže pečením .....	87
Příprava drůbeže smažením .....	89
Příprava drůbků .....	89
<b>ZVĚŘINA</b> .....	89
Příprava vysoké a nízké srstnaté zvěřiny .....	90
Příprava pernaté zvěřiny .....	92
Příprava černé zvěřiny (dívkové prase) .....	93
<b>MLETÉ MASO</b> .....	94
Tepelná příprava pokrmů z mletého masa .....	95
<b>POKRMY NA OBJEDNÁVKU</b> .....	97
Maso k přípravě minutek .....	97
Tepelná příprava minutek .....	98
Dokončovací práce .....	102

---

### 3. ROČNÍK

---

<b>STUDENÁ KUCHYNĚ</b> .....	103
Druhy výrobků studené kuchyně .....	103
<b>PŘEDKRMY</b> .....	114
Studené předkrmy .....	114
Teplé předkrmy .....	114

<b>MOUČNÍKY</b> .....	115
Jednoduché restaurační moučníky .....	116
Cukrářské moučníky .....	120
Korpusy .....	128
Krémy .....	128
Polevy .....	129
Teplé sladké omáčky .....	129
<b>ZMRZLINY</b> .....	130
<b>OVOCNÉ SALÁTY</b> .....	131
<b>NÁPOJE</b> .....	132
Teplé nealkoholické nápoje .....	132
Teplé alkoholické nápoje .....	134
Studené nealkoholické nápoje .....	135
Studené alkoholické nápoje .....	135
<b>ZÁSADY DIETNÍHO STRAVOVÁNÍ</b> .....	136
Diety a jejich rozdělení .....	136
Polévky pro dietní stravování .....	138
Masité pokrmy pro dietní stravování .....	139
Bezmasé pokrmy pro dietní stravování .....	142
Přílohy k některým dietám .....	142
Moučníky a saláty k některým dietám .....	143
<b>CIZÍ KUCHYNĚ</b> .....	144
Francouzská kuchyně .....	144
Čínská kuchyně .....	145
Ruská kuchyně .....	145
Italská kuchyně .....	146
Německá kuchyně .....	147
<b>POLOTOVARY</b> .....	148
<b>POUŽITÁ LITERATURA</b> .....	150