

OBSAH

ÚVOD	3
1 VÝZNAM PŘEDBĚŽNÉHO ZPRACOVÁNÍ SUROVIN.....	4
1.1 Tepelné úpravy – způsoby	5
1.2 Výhody tepelného zpracování surovin	5
1.2.1 Teplota.....	5
1.2.2 Způsob přenosu teploty	6
1.2.3 Předběžné zpracování potravin.....	7
1.2.4 Doba tepelné úpravy.....	9
2 POLÉVKY	12
3 VAŘENÍ.....	16
3.1 Použití v gastronomii.....	16
3.2 Výhody a nevýhody vaření.....	16
3.3 Základní způsoby vaření pokrmů	17
3.4 Postup při vaření masa.....	21
4 DUŠENÍ	26
4.1 Charakteristika dušení.....	26
4.2 Příprava dušených pokrmů z masa.....	27
4.3. Výhody a nevýhody	27
4.4 Způsoby dušení	28
4.5 Druhy základů.....	28
4.6 Dušení masa	32
4.7 Postup při dušení.....	33
4.7.1 Postup při dušení jatečního masa.....	33
4.7.2 Tepelná příprava masa.....	34
4.7.3 Dokončování omáčky nebo šťávy	35
4.7.4 Co nám prozradí název o pokrmu.....	36
4.8 Dušení zeleniny	37
5 PEČENÍ.....	40
5.1 Charakteristika pečení.....	40
5.2 Využití pečení v gastronomii	40
5.3 Výhody a nevýhody pečených pokrmů	41
5.4 Předběžná příprava surovin.....	41
5.4.1 Krájení	41
5.4.2 Nakládání – dochucování	43
5.4.3 Plnění.....	43
5.4.4 Další úpravy	45
5.5 Způsoby pečení	47
5.6 Dokončování pečených pokrmů.....	53
6 PŘÍLOHY	57
6.1 Význam příloh, druhy a dávkování	57
6.2 Přílohy z brambor.....	58
6.2.1 Vaření brambor.....	59
6.2.2 Dušené brambory.....	61
6.2.3 Smažení brambor	61
6.2.4 Opékané brambory	62
6.2.5 Bramborové těsto.....	62
6.3 Přílohy z obilovin.....	65
6.3.1 Knedlíky a noky	65
6.3.2 Přílohy z těstovin	67
6.3.3 Přílohy z rýže.....	68
6.3.4 Příprava příloh a pokrmů ze zeleniny a ovoce.....	69
6.4 Bezmasé pokrmy.....	72
6.4.1 Pokrmy ze zeleniny	72
6.4.2 Pokrmy z brambor	73
6.4.3 Pokrmy z hub.....	74
6.4.4 Pokrmy z luštěnin	74
6.4.5 Pokrmy z vajec	74
LITERATURA.....	79