

PŘEDMLUVA	5
MANUÁL PRO PRÁCI SE SLOVNÍKEM	6
1. PŘEDKRMY	9
2. POLÉVKY	12
3. SENDVIČE	18
4. OMÁČKY	20
5. MASITÉ POKRMY	25
5.1 STEAKY	25
5.1.1 STUPNĚ PROPEČENÍ STEAKŮ	25
5.2 MASITÉ POKRMY	29
6. RYBY, PLODY MOŘE A POKRMY Z RYB	35
6.1 SLADKOVODNÍ RYBY	35
6.2 PLODY MOŘE	35
6.3 POKRMY Z RYB	36
6.4 DRUHY SUSHI	38
7. POKRMY ZE ZELENINY	39
8. TĚSTOVINY A RÝŽE	41
8.1 TĚSTOVINY	42
8.1.1 KRÁTKÉ TĚSTOVINY	42
8.1.2 DLOUHÉ TĚSTOVINY	43
8.1.3 SPECIÁLNÍ TĚSTOVINY	45
8.2 POKRMY Z TĚSTOVIN	47
9. DEZERTY SLANÉ (SÝROVÉ) A SLADKÉ	48
9.1 DEZERTY SLANÉ (SÝROVÉ)	48
9.2 DEZERTY SLADKÉ	54
10. STYLY KRÁJENÍ	60
11. PERSONÁLNÍ SLOŽENÍ KUCHYNĚ	63
12. PERSONÁLNÍ SLOŽENÍ RESTAURACE	69
13. VÝZNAMNÉ OSOBNOSTI V GASTRONOMII	71
14. MECHANICKÉ ÚPRAVY POKRMŮ	72
15. TEPELNÉ ÚPRAVY POKRMŮ	75
POZNÁMKY	79
SEZNAM TABULEK	81
SEZNAM POUŽITÝCH ZKRATEK A SYMBOLŮ	81
SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ	82
REJSTŘÍK	87