

ÚVOD 8

Maso – zdravá a hodnotná potravina

MASO JAKO POTRAVINA 12

Živiny v mase a vývoj nároků na kvalitu

HOVĚZÍ A TELECÍ MASO 20

Všechny důležité části hovězího a telecího a jejich využití

VEPŘOVÉ MASO 50

Dělení vepřového a jeho upotřebení v kuchyni

JEHNĚČÍ A KŮZLEČÍ MASO 70

Nejdůležitější části a jejich využití

EXOTICKÉ DRUHY DOBYTKA 88

Od koní až po bizony a buvoly

ZPŮSOBY TEPELNÉ ÚPRAVY 98

Který způsob tepelné úpravy se hodí pro ten který druh masa

SKLADOVÁNÍ MASA 106

Tipy pro nákup, zmrazování a rozmrazování

PORCOVÁNÍ MASA 108

Jak se porcuje, odblaňuje a čistí maso.

Vykostování plece, krku, hřbetu a kýty

KUCHYŇSKÁ ÚPRAVA MASA A VNITŘNOSTÍ 120

Odblaňování vnitřností, mletí, špikování, bardírování

a svazování masa – jak na to

KONZERVACE MASA 130

Pár slov o solení, uzení a sušení masa a o tom,

jak se marinuje a nakládá do mořidel.

Kuchyňská tajemství – zajímavosti ze světa masa, drůbeže a zvěřiny

MASO

Přirozený chov zvířat 18

Mrámorevání je stále oblíbenější. 29

Jak nakupovat maso? Kvalita je příslibem požitku. 46

Od divočáka k praseti domácímu:

počet plemen je omezený. 54

Šunkové speciality z celého světa 62

Ovce – mnohostranná jako málokteré domácí zvíře 74

Skopové maso v jiných kulturách 81

Bizoní maso – tajný tip 90

Raději ve stáji než na talíři 93

Speciální pomůcky a jak je používají profesionálové 118

Kořenění masa a další tajemství

přípravy masných pokrmů 121

DRŮBEŽ

»Volaille de Bresse« – kuřata z Bresse se známkou A.O.C. 150

ZVĚŘ A ZVĚŘINA

Zvěřina ze zámorí 212

Exoti ve zvěřinové kuchyni 223

Pernatá zvěř z chovů: bažanti, koroptve a křepelky 244

Hrozba vyhubení 254

Krvavé, růžové nebo propečené? 273

Haut goût? Vyšlo moření zvěřiny z módy? 284

Speciální pomůcky a jak je používají

profesionálové 294

Koření, bylinky a další tajemství

zvěřinové kuchyně 304

DRŮBEŽ

LEXIKON DRŮBEŽE 138

ÚVOD 136

Drůbeží maso je stále oblíbenější.

DRŮBEŽ JAKO POTRAVINA 140

Pár slov o živinách, produkci a chovných cílech

KUŘATA A SLEPICE 146

Všechno o nejoblíbenějším druhu drůbeže

KRŮTY A KROCANI 152

Důležité části krůtího masa a jejich využití v kuchyni

KACHNY, HUSY, PŠTROSI... 156

Od domácí drůbeže přes pštrosy až po křepelky, holoubata a perličky

DOMÁCÍ KRÁLÍCI 166

Chov, způsob porážky a kuchyňské využití

RADY PRO KUCHAŘE 168

ZPŮSOBY TEPELNÉ ÚPRAVY 172

Nejlepší způsoby přípravy pokrmů z drůbeže

SKLADOVÁNÍ DRŮBEŽE 174

Tipy pro nákup, zmrazování a rozmrazování

PORCOVÁNÍ DRŮBEŽE 176

Jak správně postupovat při porcování, plnění a drezírování velkých i malých opeřenců.

PORCOVÁNÍ DOMÁCÍHO KRÁLÍKA 184

Kuchyňská úprava králíčího masa a vnitřností



ZVĚŘINA

LEXIKON ZVĚŘINY 190

ÚVOD 188

Zvěřina, to je svátek pro každého kuchaře.

ZVĚŘINA JAKO POTRAVINA 192

Pár slov o živinách, jakostních znacích a původu zvěřiny a také o významu hygieny u masa divoké zvěře

SRSTNATÁ ZVĚŘINA 198

Od jelení a srnčí zvěře přes daňky, muflony a divočáky až po zajíce a králíky – všechny důležité části srstnaté zvěřiny a jejich využití v kuchyni

PERNATÁ ZVĚŘINA 238

Rozšíření, popis a upotřebení masa pernaté zvěře od bažantů a koroptví přes křepelky, kachny a husy až po holuby a hrdličky

RADY PRO KUCHAŘE 264

ZPŮSOBY TEPELNÉ ÚPRAVY 268

Jak chutná ten který druh zvěřiny nejlépe?

SKLADOVÁNÍ ZVĚŘINY 276

Tipy pro nákup, zmrazování a rozmrazování

ROZRUŠENÍ A PORCOVÁNÍ 278

Vykostování plece, hřbetu, hrudí a kýty

KUCHYŇSKÁ ÚPRAVA ZVĚŘINY 296

Od odblaňování a naklepávání zvěřiny přes paštiky až po bardírování a špikování slaninou

KONZERVOVÁNÍ ZVĚŘINY 302

Marinády a mořidla na zvěřinu a navíc to nejdůležitější o jejím solení a uzení