

Obsah

Úvod	5
Zbožiznalství a vhodné úpravy surovin	7
Maso	7
Hovězí maso	7
Telecí maso	9
Vepřové maso	10
Skopové maso	12
Jehněčí a kůzlečí maso	14
Drůbež	15
Zvěřina	16
Ryby	21
Korýši, šneci, lasturovci a další pochoutky	25
Zelenina a brambory – zeleninové pokrmy	30
Méně známá a méně používaná zelenina	36
Méně používané ovoce	37
Houby	39
Koření a jeho použití v kuchyni	41
Směsi koření, dochucovací prostředky, kořeněné soli a kořeněné octy	47
Obilniny, cukr, tuky, vejce a mléčné výrobky	56
Skladovací podmínky a hygienické směrnice	61
Zdravá a správná výživa	62
Vitamíny v potravinách	63
Lehké zdravotní pokrmy	64
Nový dietní systém	66
Nízkoenergetické pokrmy	73
Použití vlákniny Sinecal	77
Sestavování jídelních lístků a jídelníčků, gastronomická pravidla	80
Sestavy menu pro různé příležitosti	88
Hlavní zásady kuchařské technologie	91
Růst nároků na úpravu jídel	91
Srovnání technologie úpravy jídel v klasické, tradiční i moderní kuchyni a jejich ekonomika	93
Racionální výživa	94
Makrobiotická strava	95
Nová technologie výroby potravin	95
Speciální kuchařská výroba	96

Studená kuchyně	98
Suroviny	98
Teplé předkrmy	111
Polévky	124
Bílé polévky	124
Hnědé polévky	127
Hovězí vývary	127
Drůbeží vývary	128
Polévky z ryb, zvěřiny a skopového masa	128
Polévky zvláštní, národní, studené, ovocné, pивní a chlebové	129
Omáčky	135
Rozdělení omáček	136
Základní teplé omáčky	136
Studené omáčky	140
Dresinky (zálivky), ochucené máslo	141
Vybrané minutky se zvláštní úpravou	147
Pokrmy podávané v papilotě	147
Pokrmy připravované na rošttech, rožních, grilovacích deskách, zapečené v těstě a v UKW grilech	149
Moderní technická grilovací zařízení	149
Příprava masa — pečení na roštu a rožni	150
Flambování a další speciální úpravy pokrmů dokončovaných u stolu	153
Pokrmy zapečené v těstě	154
Vaření a dohotovování pokrmů před hostem	155
Příprava jídel před hostem	157
Národní kuchyně	158
Česká, moravská a slovenská kuchyně	158
Česká kuchyně	160
Moravská kuchyně	165
Slovenská kuchyně	168
Francouzská kuchyně	173
Kuchyně národů SSSR	180
Bulharská kuchyně	190
Italská kuchyně	192
Anglická kuchyně	199
Německá kuchyně	203
Skandinávská kuchyně	208
Čínská kuchyně	213
Indická kuchyně	216
Japonská kuchyně	218
Mexická kuchyně	221
Kubánská kuchyně	222

Různé druhy úprav jídel pro bankety, rauty, recepcce a jiné příležitosti	226
Číše vína	226
Koktajl	226
Studený bufet	228
Snídaně formou table d'hôte	229
Recepce	233
Použití teplého vozu	235
Studený vůz a nabídka předkrmů	236
Slavnostní mísy	237
Slavnostní mísy ze studené kuchyně	237
Slavnostní mísy z teplé kuchyně	238
Cukrářské mísy	238
Náročná úprava slavnostních mís studených výrobků	239
Speciální teplé a studené moučníky	243
Palačinky	243
Sladké omelety	245
Nákypy (soufflés)	247
Smažené a flambované ovoce	249
Zmrzlinové a ovocné poháry, šarloty, krémy, ovocné salá- ty, zmrzlinové bomby	250
Ovocné saláty	251
Příprava ovoce pro slavnostní příležitosti	253
Vybrané receptury rychlého občerstvení	255
Vybavení kuchyní	260
Centrální velkokapacitní výrobní	260
Velkokuchyně	263
Klimatizace	265
Vhodné vybavení a organizace provozu ve studené kuchyni	267
Strojní vybavení kuchyně a DKP hotelu Poděbrady	269

Fotografie: Vladav Jirů

Návrh obálky a grafická úprava Romana Rottetová

Lektorovali: Hana Sedláčková

a Jiří Schejbal

Vydal Merkur v Praze r. 1990

jako svou 1732. publikaci

2., upravené vydání

AA 24.646

VA 24.985

Tematická skupina 07/25

Odpovědná redaktorka: Elna Nauschová

Výtvarná redaktorka: Jana Murošová

Vytiskl Tisk. kalitní výroba, s. p., Brno, závod 3, Česky Těšín

Naklad: 10 000 výtisků

51-732-90 Cena vč. Kčs 35,—