

OBSAH

Úvod /3

1 Omáčky /3

- 1.1 Význam, zjemňování, dochucování a rozdělení omáček /3
- 1.2 Omáčky a jejich úpravy /4

2 Pokrmy z hovězího masa /9

- 2.1 Rozdělení hovězího masa /9
- 2.2 Použití jednotlivých částí hovězího masa /9
- 2.3 Úprava vařením, dušením a pečením /10
- 2.4 Úprava hovězích vnitřností (drobů) /15

3 Pokrmy z telecího masa /16

- 3.1 Rozdělení telecího masa /16
- 3.2 Použití jednotlivých částí telecího masa /16
- 3.3 Úprava vařením, zaděláváním, dušením a pečením /17
- 3.4 Úprava telecích drobů /18

4 Pokrmy z vepřového masa /19

- 4.1 Rozdělení vepřového masa /19
- 4.2 Použití jednotlivých částí vepřového masa /20
- 4.3 Úprava vařením, dušením, pečením a smažením /21
- 4.4 Úprava vepřového masa uzením /22
- 4.5 Vepřové hody /23
- 4.6 Úprava vepřových drobů (vnitřností) /24

5 Pokrmy ze skopového masa /25

- 5.1 Rozdělení skopového masa /25
- 5.2 Použití jednotlivých částí /25
- 5.3 Úprava vařením, dušením a pečením /25

6 Pokrmy z ryb /27

- 6.1 Rozdělení ryb /28
- 6.2 Úprava ryb vařením, dušením, pečením a smažením /28
- 6.3 Úprava rybích vnitřností /31
- 6.4 Úprava mořských živočichů /31

7 Pokrmy z drůbeže /34

- 7.1 Rozdělení drůbeže /34
- 7.2 Úprava vařením, zaděláváním, dušením, pečením a smažením /35
- 7.3 Úprava drůbežích drůbků (drobů) /36

8 Pokrmy ze zvěřiny /38

- 8.1 Rozdělení zvěře /38
- 8.2 Odležení, nakládání, marinování zvěřiny /39
- 8.3 Úprava zvěřiny dušením, pečením, minutkové pokrmy /39

9 Pokrmy z mletého masa /42

- 9.1 Přípravy, úprava a použití mletých mas /42
- 9.2 Pokrmy z mletého hovězího a vepřového masa – směsi /43
- 9.3 Pokrmy z telecího nebo vepřového masa /44

10 Pokrmy na objednávku /45

- 10.1 Charakteristika, zásady při úpravě minutek /45
- 10.2 Pokrmy na objednávku z jatečního masa, drobů a drůbeže /46
- 10.3 Dokončovací práce /50

11 Pokrmy studené kuchyně /51

- 11.1 Význam a druhy výrobků studené kuchyně /51
- 11.2 Úprava pokrmů studené kuchyně /52
- 11.3 Obložené mísy a chlebičky, kanapky, chuťovky /61

12 Předkrmy /63

- 12.1 Studené předkrmy a jejich úprava /64
- 12.2 Teplé předkrmy a jejich úprava /64

13 Nápoje /65

- 13.1 Teplé nápoje a jejich úprava /66
- 13.2 Studené nápoje a jejich úprava /68

14 Zásady dietního stravování /70

- 14.1 Všeobecná pravidla dietního stravování /70
- 14.2 Diety – rozdělení /71
- 14.3 Receptury dietních pokrmů /73

15 Pokrmy cizích kuchyní /75

16 Polotovary /81

Použitá a doporučená literatura /83