

101 PRAKTICKÝCH RAD

STRANY 8–11

CO JE TŘEBA VĚDĚT

- 1 Jak vybírat kuře
- 2 Skladování kuřete
- 3 Druhy kuřat
- 4 Očištění a upravení
- 5 Zmražení
- 6 Rozmražení
- 7 Velikost porcí
- 8 Salmonela

STRANY 12–21

PŘÍPRAVA

- 9 Rozsekání kuřete
- 10 Odstranění šlach
- 11 Jak porcovat
- 12 Vykostění kuřete
- 13 Úplné vykostění
- 14 Vykostění prsíček
- 15 Rozválení prsíček
- 16 Nejlepší maso
- 17 Odstranění kůže
- 18 Nadívání kuřátek
- 19 Nadívání
- 20 Převázání

- 21 Nastřížení
- 22 Odstranění ptačí kosti
- 23 Kdy je kuře hotové

STRANY 22–27

PEČENÍ

- 24 Způsoby pečení
- 25 Doba pečení
- 26 Pečení na otáčecím grilu
- 27 Klasické pečené kuře
- 28 Pečení v kastrolu
- 29 Kuře en cocotte
- 30 Nadívaná kuřátka
- 31 Nádivky do kuřete
- 32 Kaštanová nádivka
- 33 Nádivka s jablky a cibulí
- 34 Nádivka se šalvějí a cibulí
- 35 Jak naporcovat kuře
- 36 Příprava šťávy



STRANY 28-37

VAŘENÍ A DUŠENÍ

- 37 Dušení s bylinkami
38 Kuřecí soté na pivu
39 Coq au vin
40 Kuřecí soté na paprice
41 Kuřecí soté na česneku
42 Kuře na pepři po sečuánsku
43 Dušení
44 Kuře po brunšvicku
45 Vaření ve vývaru
46 Poule au pot
47 Kuře po yorkshirsku
48 Nadívaná kuřecí prsíčka

STRANY 38-43

SMAŽENÍ

- 49 Smažení ve woku
50 Smažené kuře po orientálsku
51 Na pánvi
52 Kuře na slanině
53 Jižanské smažené kuře
54 Fritování
55 Teplota oleje
56 Kuřecí karbanátky



STRANY 44-51

GRILOVÁNÍ NA ROŠTU

- 57 Grilování
58 Kuřecí stehna v jogurtu
59 Jak rozlomit kuře
60 Kuře po ďábelsku
61 Grilovaná kuřátka
62 Grilované kuře s bylinkovým
máskem
63 Kuře na roštu
64 Marinády
65 Kuřátka na roštu
66 Stehýnka po ďábelsku
67 Indonéský kebab

STRANY 52-53

ZAPÉKÁNÍ

- 68 Zapékané kuře
69 Marokánské kořeněné kuře
70 Koláč s kuřetem a šunkou



STRANY 54–59

SALÁTY A STUDENÉ POKRMY

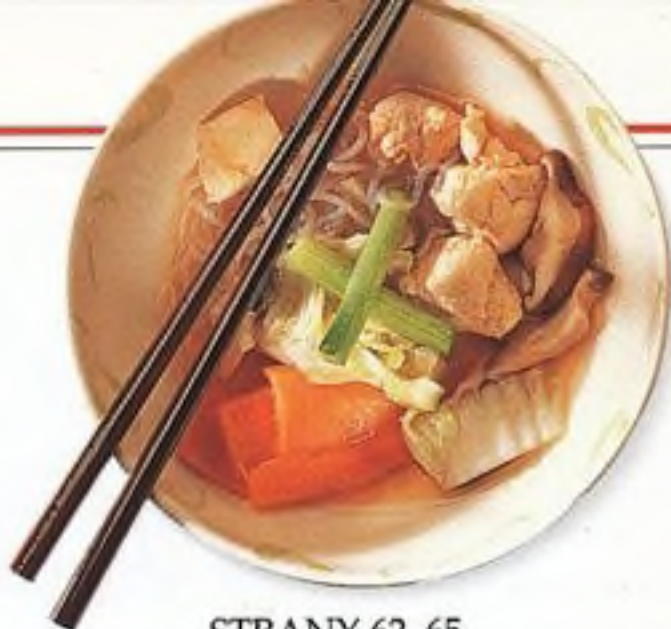
- 71 Vykostění studeného kuřete
72 Cobbův salát
73 Kuře s šafránovou rýží
74 Kuřecí pěna
75 Salát tex mex
76 Kuřecí játra
77 Salát z kuřecích jater
78 Paštika z kuřecích jater
79 Venkovská terina
80 Galantiny
81 Rolády



STRANY 60–61

RÝŽE A NUDLE

- 82 Kuřecí kari
83 Paella
84 Malajské kuře
85 Nasi goreng



STRANY 62–65

POLÉVKY A VÝVARY

- 86 Kuřecí vývar
87 Příprava polévky z kuřete
88 Kuřecí consommé
89 Kuřecí consommé
s madeirou
90 Kuřecí gumbo
91 Japonský kuřecí vývar

STRANY 66–69

OMÁČKY

- 92 Omáčky ke kuřeti
93 Majonéza
94 Rajčatová omáčka
95 Beurre blanc
96 Omáčka z madeiry
97 Žampionová omáčka
98 Sýrová omáčka
99 Koriandrová omáčka
100 Buráková omáčka
101 Velouté

REJSTRÍK 70