

Autorka: Alena Šindelková

Lektorovali: Ing. Emil Ševčík,
PaedDr. Libor Mojžíš
Ing. Iva Kaválková
Mgr. Alena Keblová

Schválilo MŠMT č. j. 20 817/2006-24 dne 14. listopadu 2006
k zařazení do seznamu učebnic pro střední vzdělávání pro
předmět technologie s dobou platnosti šesti let.

Obsah

1	Úvod do předmětu /3
1.1	Vývoj kuchařského umění /3
1.2	Význam technologie /5
1.3	Zásady správné výživy /7
1.4	Skladování potravin /8
2	Předběžná příprava základních potravin /9
2.1a	Předběžná příprava potravin rostlinného původu /9
2.1b	Předběžná příprava potravin živočišného původu /12
2.2	Mletí, mixování, cezení, filtrování, šlehání a tření potravin /20
2.3	Kořenění pokrmů /21
3	Základní technologické přípravy /22
3.1	Základní přípravy potravin zastudena a zasyrova /22
3.2	Základní tepelné úpravy při zpracování potravin /23
4	Seznámení s odbornou literaturou /30
4.1	Odborná kuchařská literatura, kuchařské názvosloví /30
4.2	Význam receptur (norem) /31
5	Polévky /32
5.1	Význam polévek a jejich rozdělení /32
5.2	Druhy vývarů a jejich příprava /33
5.3	Zavářky a vložky do polévek /35
5.4	Bílé polévky a jejich příprava /37
6	Přílohy a doplňky k hlavním pokrmům /42
6.1	Význam příloh a jejich podávání /42
6.2	Přílohy z brambor, mouky, obilovin, těstovin, zeleniny, luštěnin /43
6.3	Saláty ze zeleniny, luštěnin a ovoce /52
6.4	Kompoty /55
7	Bezmasé pokrmy /56
7.1	Význam a jednotlivé bezmasé pokrmy /56
7.2	Bezmasé pokrmy z brambor, těstovin, rýže, krup, zeleniny a hub /57
7.3	Pokrmy ze sýrů a tvarohu /62
7.4	Pokrmy ze sóji /64
7.5	Použití a úprava vajec /65
8	Moučníky /67
8.1	Význam moučnicků a jejich podávání /67
8.2	Jednoduché restaurační moučníky /69
8.3	Náplně do těst /78
8.4	Listové, linecké, vaflové a pálené těsto /79
8.5	Šlehané hmoty /85
8.6	Teplé sladké omáčky /87
8.7	Polevy /87
8.8	Zmrzlina, zmrzlinové poháry /88
8.9	Ovocné saláty /89
	Použitá literatura /91

© Parta, 2001

ISBN 978-80-7320-152-4