

## Obsah

<b>Předmluva</b> .....	5
<b>Receptář podle abecedy</b> .....	11
<b>Rady, informace, tipy</b>	
Dekorativní úprava ananasu .....	12
Jak dlouho se připravuje .....	27
Tepelná úprava masa .....	39
Dekorativní úprava cibule .....	79
Garam masala .....	86
Grilovací koření .....	91
Čokoládové ozdoby .....	101
Nakládání masa do mořidla .....	104
Pořadí vín při slavnostní příležitosti .....	111
Nože a jejich použití .....	144
Hovězí maso .....	154
Jehněčí a skopové maso .....	204
Grilovací směsi .....	222
Grilovací směs na šašliky .....	252
Nádobí .....	258
Skleničky .....	291
Koření kari .....	299
Koření a jeho použití .....	301
Společenské akce .....	339
Rozmanité kořenící směsi .....	342
Melounová bowle .....	345
Sýry a jejich dělení .....	353
Teplota elektrické trouby .....	366
Druhy paštikového koření .....	393
Domácí polévkové koření .....	411
Vejce .....	423
Nakládání zvěřiny .....	485
Telecí maso .....	521
Ryby .....	535
Vepřové maso .....	575
Paštikové koření .....	588
<b>Jak se co jí</b>	
Artyčoky .....	14
Humři a langusty .....	174
Drobné krevety .....	261
Hlemýždi .....	263
Omáčky .....	370

Ústřice ..... 549

**Jak se co podává**

Jak podáváme nápoje ..... 215

Sýry ..... 495

**Rejstřík receptů podle chodů ..... 615**