

Obsah:

- 1. Gastronomie - umění kuchařské**
 - 1.1. Nové směry v gastronomii
- 2. Hygienické a ekologické požadavky na stravovací služby a zásady osobní a provozní hygieny**
 - 2.1. Stanovení kritických bodů
- 3. Organizace práce výrobního střediska, jeho rozdělení, hlavní cíl a úkoly**
 - 3.1. Výrobní středisko
- 4. Zařízení výrobního střediska**
 - 4.1. Konvektomaty
 - 4.2. Ostatní druhy moderního zařízení
- 5. Management Food and Beverage**
- 6. Základní technologické postupy přípravy pokrmů**
 - 6.1. Změny na potravinách při kuchařské úpravě
 - 6.2. Technologický postup vaření potravin
 - 6.3. Technologický postup dušení potravin
 - 6.4. Technologický postup pečení potravin
 - 6.5. Technologický postup smažení potravin
- 7. Dohotovování pokrmů**
 - 7.1. Kořenění a dochucování
 - 7.2. Zahušťování
 - 7.3. Cezení a lisování (pasírování), zjemňování (legírování), krájení
 - 7.4. Konečná úprava pokrmů před výdejem
- 8. Předběžná příprava a základní technologické úpravy jednotlivých složek potravy podle jejich charakteru**
 - 8.1. Zelenina
 - 8.1. Brambory
 - 8.2. Ovoce
 - 8.3. Obilninové produkty jako součást technologie výroby
 - 8.4. Luštěniny

- 8.5. Vejce
- 8.6. Mléko a mléčné výrobky

9. Význam jednotlivých druhů pokrmů v souvislosti se sestavováním jídelních lístků a menu

10. Předkrmy

- 10.1. Studené předkrmy
- 10.2. Teplé předkrmy
- 10.3. Další teplé předkrmy
- 10.4. Vaječné pokrmy

11. Polévky

- 11.1. Příprava základních vývarů
- 11.2. Hnědé polévky
- 11.3. Bílé polévky
- 11.4. Polévky zvláštní (speciální)

12. Omáčky

- 12.1. Základní omáčky
- 12.2. Běžné druhy omáček
- 12.3. Salátové omáčky (dresinky)
- 12.4. Omáčky konzervované

13. Příprava pokrmů z ryb, koryšů, mušlí a měkkýšů

- 13.1. Sladkovodní ryby
- 13.2. Mořské ryby
- 13.3. Kvalita
- 13.4. Koryši a měkkýši
- 13.5. Úprava koryšů a měkkýšů

14. Drůbež

- 14.1. Základní dělení drůběže
- 14.2. Úpravy drůběže

15. Zvěřina

- 15.1. Rozdělení podle druhů
- 15.2. Předpříprava jednotlivých druhů zvěřiny
- 15.3. Kuchyňské úpravy zvěřiny

16. Jatečné maso

- 16.1. Kuchyňské dělení a použití hovězího masa
- 16.2. Kuchyňské dělení s použitím telecího masa
- 16.3. Kuchyňské dělení a použití vepřového masa
- 16.4. Kuchyňské dělení a použití skopového masa

- 16.5. Jehně a kůzle
- 16.6. Vedlejší jatečné produkty a jejich použití
- 16.7. Mletá masa jednodruhová a směsi mletých mas
- 16.8. Úprava domácího králíka – uplatnění ve stravovacím systému

- 17. Přílohy a dolňky k hlavním pokrmům**
- 17.1. Zeleninové saláty

- 18. Bezmasé pokrmy – význam a jednotlivé druhy**

- 19. Studená kuchyně**

- 20. Moučníky**
- 20.1. Základní druhy těst pro přípravu běžných restauračních moučníků
- 20.2. Ostatní druhy moučníků

- 21. Konvence**
- 22. Příprava pokrmů cizích národů**
- 23. Výživová hlediska pro volbu a přípravu jídel v návaznosti na sestavování jídelních lístků**
- 24. Výživové směry**
- 25. Diferencované stravování**
- 25.1. Výživa starých lidí
- 25.2. Výživa v mimořádných životních podmínkách

- 26. Léčebná výživa - dietetika**
- 26.1. Úprava a zařazování dietních pokrmů v restauračním stravování
- 26.2. Dietní stravování v nemocnicích, lázeňských a léčebných ústavech a dietních jídelnách

Přílohy

- Příloha č.1. Schéma omáček**
- Příloha č.2. Mise en Place**
- Příloha č.3. Odborné gastronomické výrazy**
- Příloha č.4. Moderní jídelní lístek**
- Příloha č.5. Současný trend v přípravě jednotlivých skupin pokrmů v jídelním lístku**
- Příloha č.6. Skladba menu**
- Příloha č.7. Pět skupin potravin – schéma**
- Příloha č.8. Konvence**
Stručný přehled nejdůležitějších faktorů současných změn.
Tři prototypy stravovacích stylů