

OBSAH

Úvod	6
Význam drůbežího masa v lidské výživě <i>Ing. J. Dostálová, CSc., ÚVTIZ</i>	10
Jak rychle odměřovat v kuchyni	13
Polévky	14
Předkrmy	18
Kuře v alobalu	25
Kuře dušené	30
Kuře na grilu	47
Kuře na houbách a s houbami	53
Kuřecí minutky	62
Kuře pečené	65
Kuřecí rizota	93
Samostatná úprava kuřecích prsíček a stehen	97
Kuře smažené	110
Kuře v zahraničních kuchyních	113
Kuře v těstovině a s těstovinami	170
Kuřecí rolády a rolky	176
Pro majitele udírny	181
Kuřecí saláty	182
Saláty jako přílohy ke kuřecímu masu	198
Chutney (čatní)	206
Příkrmy vhodné k různým úpravám kuřecího masa	212
Nápoje vhodné k pokrmům z kuřat	220
Použití různých druhů koření v české i zahraniční kuchyni ..	226
Doslov autorky	236
Použitá literatura	240