

Obsah.

Kuchařská abeceda	5	Pudingy	84
Příprava masa za syrova	11	Nákypy	86
Zabíjení drůbeže; rozpoznání stáří	16	Bublaniny	86
Kuchání drůbeže a zvěře	18	Omelety, trhance, svitky	87
Polévky	20	Záviny	89
Závarky	22	Kynuté těsto	92
Rozpočet vařiva na 1 osobu	23	Úprava různého pečiva	94
Tuky a jich použití	24	Pečivý a vonný prášek	99
Omáčky	28	Náplně do pečiva	101
Rozpočet soli	31	Úprava přísad do pečiva	102
Masa: Rozbor podle druhu a ja- kosti	32	Jak poznáme správnou teplotu trouby	103
Výživnost	35	Jak vymažeme formy	97, 103
Úprava vnitřností	35	Rozpočet mléka, mouky, kvas- nic	78, 104
Jakost masa poznáme	38	Koblihy a podmínky zdaru	105
Dušení a úprava bifteků	39	Jiné smaženiny	107
Vařeně a zadělávané maso	42	Různá těsta: piškotové	110
Pečení masa	42	tréné	111
Doba pečení různ. masa, drůbeže a ryb	44	pálené	112
Hotelová jména svíčkových pe- čení	46	listkové	113
Kdy je které maso nejchutnější	46	křehké	117
Nádivky do masa	47	linecké	118
Králičí maso	48	mandlové	119
Zvěřina	48	Sněhoviny na cukroví a dorty	119
Sekaniny	49	Sladké rosoly	121
Smažení masa	50	Kaše a flammeri	123
Drůbež a divoké ptactvo	55	Luštěniny	125
Ryby	58	Zelenina a známky její jakosti	127
Rosoly masité	60	Houby	130
Studená masa	64	Zaváření ovoce	132
Majonézy	65	Marmelády	134
Ragout	68	Rosoly	135
Paštiky a salmy	70	Šťávy	135
Obložené chlebičky	73	Kandýrování ovoce	136
Vejce	74	Sváření cukru	137
Saláty	76	Zmrzlina	139
Moučníky	78	Správné vaření kávy	139
Rozpočet pro 1 osobu	78	Mléko	141
Váha živin na lžice	78	Čokoláda	142
Jakost živin	79	Kakao	142
Knedlíky	80	Čaj	142
Těsto na ovocné knedlíky	80	Ohřívání pokrmů	143
Nudlové těsto	81	Upotřebení zbytků	145
Noky	82	Úsporné vaření	148
Bramborové těsto	82	Dobré rady pro domácnost	150