

OBSAH

PŘEDMLUVA	5	Luštěninové saláty	61
ÚVOD	7	Houbové saláty	62
STUDENÁ KUCHYNĚ	9	Saláty speciální	62
Význam studené kuchyně	9	Zeleninové saláty speciální	63
Postup při úpravě studených pokrmů, mís a podobně	9	Rýžové saláty	65
Podávání studených pokrmů	12	Masité saláty	67
Studený bufet, jeho význam a úprava	13	Rybí a korýš saláty	70
Ozdoby a jejich účelné použití při úpravě studených pokrmů	14	Sýrové saláty	72
Ozdoby přílohové	14	Ovocné saláty	73
Ozdobná bodla a bodýlka neboli napichovátka	22	Ovocné saláty se sladkou marinádou	73
Ozdobné stříkání	23	Ovocné saláty s majonézou	75
Ozdoby dekorativní	23	Máslové míseniny (krémy) vhodné pro studenou kuchyni	76
VLASTNÍ RECEPTY STUDENÉ KUCHYNĚ	25	Sýry a tvaroh v různé úpravě	78
Polévky studené	25	Tvaroh v různých úpravách	78
Polévky z masitých vývarů	26	Bryndza a jiné sýry v různých úpravách	82
Ovocné polévky	27	Sýrové pečivo a slané pečivo plněné sýrem	83
Rosol (aspik)	28	Vaječné pokrmy studené	85
Rosol obyčejný (z masa — přírodní)	29	Veje ztracená	86
Rosol umělý se želatinou	31	Veje vařená na tvrdo, zdobená	88
Rosol vinný	31	Veje plněná a obložená	90
Zalévání pokrmů rosolem do tvořítek (s ozdobami)	33	Veje plněná	91
Majonézy	34	Veje obložená	92
Majonézy speciální	39	Zeleninové pokrmy studené	93
Studené omáčky	40	Rybí pokrmy studené	98
Omáčky majonézové	41	Studené pokrmy z ryb sladkovodních	99
Omáčky speciální studené	43	Studené pokrmy z ryb mořských	106
Omáčky s přísadou křenu	45	Speciální studené pokrmy z ryb sladkovodních a mořských	110
Krycí rosolové omáčky	46	Ryby konzervované a uzené v různých úpravách na studeno	111
Saláty	48	Kaviár a jeho použití	117
Saláty jednoduché	49	Korýši pokrmy studené	118
Saláty ze syrové zeleniny	49	Sladkovodní korýši v různých úpravách na studeno	119
Saláty z vařené nebo podušené zeleniny	57	Mořští korýši v různých úpravách na studeno	121
Bramborové saláty	59	Ústřice, jejich úprava a podávání	125
		Koktajly — Lahůdková směs ve sklenicích	127

Masité pokrmy studené	128
Studené pokrmy z hovězího masa	129
Studené pokrmy z telecího masa	131
Studené pokrmy z vepřového masa	135
Studené pokrmy z drůbeže	139
Studené pokrmy z masa zvěře	143
Galaniny (rolované paštiky)	146
Paštiky	149
Pěny a pěnové chlebičky	152
Rozličné malé studené předkrmy a zákusky	154
Medailónky	155
Lodičky z křehkého těsta, plněné	156
Větrníčky z páleného těsta, plněné	157
Paštiky z listkového těsta, plněné	158
Chlebičky v různé úpravě	159
Chlebičky s pomazánkou	160
Chlebičky obložené	163
Miňonky — malé obložené chlebičky	166
Obložené topinky	167
Chlebičky proložené	169
Televizní chlebičky	169
Rosolové pokrmy ve speciální úpravě	172
Názežové mísy	174
Studené mísy	175
Americké studené přesnídávky, zvané lunch	178
Jednoduché předkrmy	181

TEPLÁ KUCHYNĚ

Význam teplé kuchyně	182
Vývary a polévky	182
Vývary	182
Vývary jakostní	183
Vývary z hovězího masa	183
Vývary z ostatních druhů mas	185
Chufové obměny masitých vývarů	186
Čištění masitých a rybích vývarů	187
Vývar ze zeleniny (zeleninový bujón)	187
Vývary obyčejné	188
Polévky	189
Základní druhy polévek	190
Vložky — zavářky do polévek	190
Jišky	191
Zahušťování polévek	192
Zjemňování polévek	192
Polévky číré	193
Hovězí polévky s knedlíčky	197
Hovězí polévky se sedlinami	198
Hovězí polévky se svitkem	199
Koňské polévky číré	200
Zvěřinové polévky číré	200
Drbetíz polévky číré	201
Rybí polévky číré	201
Zeleninové polévky číré	202
Polévky z vývaru z kostí, číré	202
Polévky zadělávané (bílé a hnědé)	203
Základní polévky zadělávané	203
Masité polévky zadělávané, bílé a hnědé	209
Zvěřinové polévky zadělávané	211

Rybí polévky zadělávané	212
Polévky z želv a raků	213
Polévky kašovitě a krémové	215
Polévky z mezinárodní kuchyně	218
Teplé omáčky	222
Základní a speciální omáčky	223
Základní omáčky	223
Speciální omáčky bílé	223
Speciální omáčky hnědé	228
Omáčky jednoduché (obyčejné)	231
Základní omáčka pro přípravu jednoduchých omáček	232
Máslové míseniny ke zpestření chuti teplých pokrmů	235
Vaječné pokrmy (samostatné pokrmy a mezichody)	236
Veje vařená	237
Veje vařená na tvrdo	238
Veje míchaná	239
Veje sázená (pečená)	240
Veje zapékaná	242
Veje ztracená vařená a smažená	243
Veje v kelímčích	245
Vaječné omelety	246
Zeleninové pokrmy (příkrmy, mezichody a samostatné pokrmy)	151
Příprava čerstvé zeleniny před jejím tepelným zpracováním	152
Vaření zeleniny	152
Zelenina vařená se studeným máslem (anglický způsob přípravy)	153
Zelenina vařená nebo dušená s horkým máslem (francouzský způsob přípravy)	253
Zelenina vařená, s máslem a strouhanou houskou (polský způsob přípravy)	255
Zelenina vařená nebo dušená s různými omáčkami	257
Zelenina dušená na slanine	259
Zelenina dušená na smetaně	259
Zelenina vařená nebo dušená, zadělávaná	260
Zelenina vařená, zapékaná a opékaná	265
Zelenina smažená	267
Správný postup při smažení zeleniny	268
Zelenina plněná	271
Zeleninové karbanátky, fízky, náky-py, pudinky apod.	273
Houbové pokrmy	278
Sýrové a tvarohové pokrmy	285
Rybí pokrmy (teplé předkrmy, mezichody a samostatné pokrmy)	291
Důležité pokyny k přípravě ryb před jejich tepelným zpracováním	292
Rybí polévky a omáčky	294
Pokrmy z ryb sladkovodních	294
Pokrmy z mořských ryb	303
Speciální pokrmy z ryb	310
Korýši pokrmy	311
Želví pokrmy	314
Hlemýžďí pokrmy	315

Žabí pokrmy	317
Teplé topinky	319
Příprava a úprava topinek	319
Masité pokrmy	321
Příprava minutek	323
Hovězí maso, jeho roztřídění a upo- třebení v kuchyni	325
Použití vnitřností a drobů z hovězího dobytčete	327
Pokrm z hovězího masa	328
Pokrm z hovězích vnitřností a drobů	341
Telecí maso, jeho roztřídění a upo- třebení v kuchyni	344
Pokrm z telecího masa	346
Pokrm z telecích vnitřností a drobů	358
Vepřové maso, jeho roztřídění a upo- třebení v kuchyni	363
Pokrm z vepřového masa	365
Pokrm z vepřových vnitřností a drobů	372
Skopové maso, jeho roztřídění a upo- třebení v kuchyni	375
Použití vnitřností a drobů ze skopce	376
Pokrm ze skopového masa	376
Pokrm ze skopových vnitřností a drobů	379
Jehněčí maso, jeho roztřídění a upo- třebení v kuchyni	380
Jehněčí vnitřnosti	381
Pokrm z jehněčího masa	381
Pokrm z kůzlečího masa	383
Pokrm z králíčího masa	384
Drůbeží pokrmy	386
Vhodné upotřebení drůbeže a drů- bežích drůbků v kuchyni	387
Pokrm z drůbeže	389
Zvěřinové pokrmy	402
Druhy užitkové zvěře	402
Upotřebení zvěřiny v kuchyni	404
Pokrm z masa zvěře srstnaté	405
Pokrm z masa zvěře pernaté	414
Guláš, perkelty, paprikáše a ragú ..	418
Guláše	418
Perkelty	422
Paprikáše	423
Ragú	423
Pokrm ze sekaného nebo mletého masa	426
Úprava sekaného a mletého masa ..	427
Druhy pokrmů ze sekaných nebo mletých mas	428
Bramborové pokrmy (příkrmy a samostatné pokrmy)	437
Předběžná úprava a vhodné použití brambor	437
Brambory vařené	438
Brambory pečené	441
Brambory smažené	443
Moučné a obilninové pokrmy (pří- krmy a samostatné pokrmy)	451
Vhodné použití mlýnských výrobků ..	451
Těstovinové pokrmy	452
Úprava širokých nudlí nebo čtvereč-	

ků (flíčků)	453
Rýžové pokrmy (mezichody, samo- statné pokrmy a příkrmy)	461
Luštěninové pokrmy (příkrmy a samostatné pokrmy)	466
Vaření luštěnin	467
Sójové pokrmy (příkrmy a samostat- né pokrmy)	471

PEČIVO, MOUČNÍKY A CUKROVÍ

Pečivo a moučníky z kvasnicového neboli kynutého těsta	475
Praktické pokyny pro přípravu kvas- nicového těsta	475
Pečení kvasnicového těsta	477
Kvasnicové těsto tžené	485
Lístkové těsto	487
Pečení lístkového těsta	488
Pečivo a moučníky z páleného těsta ..	491
Pálené těsto	491
Pečení páleného těsta	491
Pečivo z křehkého těsta	493
Křehké těsto	493
Pečení křehkého těsta	493
Záviny	497
Tvarohové těsto	499
Teplé moučníky	499
Rozmanité moučníky a drobné cuk- roví	507
Dorty	512
Důležité pokyny pro přípravu dorto- vých těst	512
Pečení dortů	513
Krémy k plnění dortů	515
Máslové krémy	515
Žloutkový krém (základní recept) ..	517
Šlehaná smetana k plnění a zdobení dortů	519
Polevy	519
Polevy vodové neboli cukrové	520
Bílková poleva	521
Čokoládová poleva	521
Kakaová poleva	521
Poleva průsvitná ze želatiny	522
Těsta na dorty	523
Plněné dorty	525

MÍŠENÉ A MIXOVANÉ NÁPOJE

Základní suroviny potřebné k pří- pravě míšených nápojů	531
Mixerské náčiní a postup při měření, chlazení a míchání nápojů	532
Recepty na úpravu některých složek, potřebných k přípravě míšených nápojů	534
Cukrové sirupy	534
Griláz	538

Příprava míšených a mixovaných nápojů v praxi	538	Zmrzlinové punče neboli sorbety lihuprosté	559
Limonády	539	Zmrzlinové punče neboli sorbety s příměsí alkoholu	559
Limonády studené — lihuprosté ..	540	Groggy (Groggs)	560
Limonády studené s přísadou alko- holu	542	Bowle	561
Limonády horké lihuprosté	543	Aperitivy neboli nápoje povzbuzující chuť k jídlu	566
Limonády z vína — studené	544	Koktaily (Cocktails)	567
Mléčné míchané nápoje	544	Koktaily lihuprosté	568
Mléčné míchané nápoje — studené ..	545	Koktaily původní s přísadou alko- holu	569
Mléka s příchutěmi — studená	545	Koktaily zvlášť vhodné jako aperitiv Koktaily vhodné po jídle nebo čaji a po kávě	570
Mléčné nápoje míchané — koktaily ..	546	Fizy (Fizzes)	573
Koktaily mléčné chlazené (Milk shakes)	547	Crusty (Crustas)	574
Koktaily mléčné zmrzlinové (Milk frappé)	547	Ledové nápoje — Cobblers (Cobblers)	576
Mléčné zmrzlinové stříky (Ice cream, milk and soda)	548	Flipy (Flips)	578
Jogurt a jogurtové nápoje	548	Rozmanité druhy nápojových spe- cialit	579
Jogurtové nápoje s různými přísada- mi a příchutěmi	549	Nápojové speciality lihuprosté	579
Rozličné mléčné nápoje	551	Nápojové speciality s příměsí alko- holu	581
Mléčné nápoje horké	551	Podávání nápojů ve vhodných skle- nicích k různým pokrmům a pří- ležitostem	584
Mléka horká s příchutí — lihuprostá ..	551	Pití nápojů	586
Mléčné nápoje horké s přísadou alkoholu — Bavaraisy	552	Vhodné sestavy pokrmů (jidelniček) k různým příležitostem	588
Mléčné punče	553	OBSAH	596
Vaječné mléčné krémy s příměsí alkoholu, zvané Egg Noggs	553	ABECEDNÍ REJSTŘÍK	599
Egg Noggs studené a horké	554	REJSTŘÍK PODLE POŘADÍ RECEPTŮ	620
Horká vína	554		
Punče	555		
Punče horké	556		
Mléčné punče horké (Milk punches) ..	557		
Punče studené s příměsí alkoholu ..	558		
Zmrzlinové punče — sorbety (Sorbets — arabsky šerbety)	558		