

Obsah

1 Úvod	5	Luštěníny	26
Význam technologie přípravy pokrmů jako vyučovacího předmětu		Brambory	26
Dějiny kuchařského umění	5	Ovoce	26
	6	Předběžná příprava drobných zvířat, drůbeže a pernaté zvěřiny	27
2 Zásady hygieny a bezpečnosti při práci	9	Zajíci	27
Osobní hygiena	9	Jehňata a kůzlata	29
Hygienické požadavky při přípravě pokrmů	11	Pernatá zvěřina	29
Základní ustanovení platných norem o bezpečnosti práce a o ochraně zdraví při práci	12	Drůbež	30
Možnosti ohrožení při práci a způsoby ochrany pracovníka	12	Předběžná příprava ryb	33
Cvičná kuchyně a organizace práce v ní	15	Čerstvé ryby	33
Příruční sklady a požadavky na jejich vybavení	16	Zmrazené a solené ryby	35
		Předběžná příprava masa	36
3 Základní technologické úpravy	17	Dělení masa na porce	39
Účel a charakter změn při zpracování potravin na pokrmy – fyzikální, chemické a biologické změny	17	Naklepávání masa	40
Rozdělení kuchyňské úpravy pokrmů z časového a tepelného hlediska	18	Mletí masa	40
		Protýkání masa	41
		Plnění masa	41
		Kořenění potravin	42
		Mletí potravin	44
		Šlehání	44
4 Předběžná příprava základních potravin	21	5 Hlavní tepelné úpravy při zpracování potravin	45
Čištění surovin rostlinného původu	21	Vaření	45
Čištění suchým způsobem	22	Zásady při vaření živočišných potravin	49
Čištění mokřím způsobem – vodou	23	Vaření masa jatečných zvířat	49
Zpracování zeleniny, luštěnin, brambor a ovoce	24	Vaření drůbeže	50
Zelenina	24	Vaření zvěřiny	50
		Vaření ryb	50
		Zásady při vaření rostlinných potravin	51
		Vaření brambor	51
		Vaření zeleniny	52
		Vaření luštěnin	53
		Vaření těstovin	54
		Zadělavání	54
		Dušení	55
		Dušení masa	57
		Dušení drůbeže	61
		Dušení ryb	61

Dušení zeleniny	62		
Dušení těstovin	62	9 Charakteristika pokrmů	
Opékání	63	cizích kuchyní	92
Pečení	63		
Výše teploty a doba pečení	64	Francouzská kuchyně	92
Pečení v troubě	64	Italská kuchyně	95
Pečení v mikrovlnných troubách	66	Balkánská kuchyně	97
Pečení na roštu a na rožni	67	Maďarská kuchyně	98
Pečení na pánvi	70	Ruská a ukrajinská kuchyně	100
Zapékání – gratinování	72	Polská kuchyně	101
Smažení	72	Anglická kuchyně	102
Smažení masa	75	Kuchyně národů jihovýchodní Asie	105
Smažení drůbeže	76	Arabská kuchyně	107
Smažení ryb	76		
Smažení zeleniny	76	10 Pokrmy dietní	
Smažení brambor	77	Základy dietetiky	109
6 Odborná literatura	78	Přehled diet a požadavky na	
Význam norem	78	přípravu dietních pokrmů	
Vlastní receptury	80	Příprava pokrmů pro jednotlivé	
		diety a odlišnosti od obvyklé	
		přípravy pokrmů	110
7 Příprava pokrmů z opracovaných		Dieta žaludeční šetřící	110
surovin a jejich tepelná úprava	81	Dieta žaludeční rehabilitační	
		(drážďící)	113
Polotovary	81	Dieta protisklerotická	114
Příprava pokrmů z konzerv	83	Dieta žlučnicková s omezením	
Příprava zmrazených pokrmů	84	tuku	115
		Dieta jaterní	117
8 Progresivní metody výroby		Dieta s omezením proteinů	119
pokrmů	87	Dieta odlehčovací	120
		Dieta redukční	121
Centralizace výroby pokrmů	87	Dieta diabetická	122
Průmyslové zpracování pokrmů	89	Dieta neslaná šetřící	124
Konzervování pokrmů,		Dieta výživná	125
jejich skladování, rozvoz a odbyt	89		

MIKULÁŠ MATEJKA, IRENA BALAGOVÁ

Technologie přípravy pokrmů 1

učebnice pro kuchaře a číšníky

Návrh obálky a grafická úprava PhDr. Václav Šimice. Vydalo nakladatelství a vydavatelství IQ 147, spol. s. r. o. v Praze 1996 jako svou 4. publikaci. 6. české upravené vydání, v IQ 147 1. vydání. (5. vydání lektorovala v nakladatelství Merkur Hana Sedláčková). Šéfredaktor PhDr. Petr Galuška. Vytiskla CYFRA, s. r. o. Brno 1996