

Obsah

Obsah	2	5	Kontroly a hodnocení skladů	47	3	Tepelná úprava potravin	96	
Předmluva	4				3.1	Působení tepelné úprav na potraviny	96	
1. BEZPEČNÁ A ZDRAVÁ PRÁCE		3. KUCHYNĚ JAKO VÝROBNÍ STŘEDISKO			3.2	Průnik tepla do potravin při tepelné úpravě	97	
1	Bezpečnost práce	5	1	Popis pracovního místa v pohostinství	49	3.3	Vaření	98
1.1	Pracovní oděv	5	2	Kuchyně – mé pracoviště	50	3.4	Dušení	101
1.2	Ochranné pracovní pomůcky	5	3	Typy kuchyní	51	3.5	Pečení	102
1.3	Bezpečnostní značení	6	3.1	Rozdělení typů kuchyní	51	3.6	Smažení/Fritování	107
2	První pomoc	7	3.2	Schéma kuchyně	52	6. VÝVARY A POLÉVKY		
2.1	Základy první pomoci	7	3.3	Na co si dát v kuchyni pozor	53	1	Vývary	108
2.2	Řezné a bodné rány	8	3.4	Průběh práce v provozu a la carte	54	1.1	Základní vývary	108
2.3	Popáleniny a opařeniny	9	3.5	Průběh práce v gastronomických provozech	55	1.2	Světlé vývary	110
2.4	Zranění pádem	11	4	Vybavení	56	1.3	Tmavé vývary	115
2.5	Nástroje a přístroje	11	4.1	Pracovní nástroje	56	1.4	Extrakty	117
2.6	Úrazy elektrickým proudem	12	4.2	Nádobí a příslušenství na vaření	62	2	Polévky	118
2.7	Otravy a poleptání	12	4.3	Přístroje a zařízení	65	2.1	Význam polévek	118
2.8	Bodnutí hmyzem	13	4. PRÁCE S INFORMACEMI			2.2	Přehled druhů polévek	119
3	Onemocnění	13	1	Plánování vlastní práce	77	2.3	Čiré polévky	119
3.1	Kožní onemocnění	13	1.1	Získávání a vyhodnocování informací	77	2.4	Zahuštěné polévky	121
3.2	Onemocnění zad	13	1.2	Ukládání a uchovávání informací	78	2.5	Vložky a zavařky do polévek	126
3.3	Onemocnění nohou	14	1.3	Organizace myšlenek a činností	78	2.6	Další druhy polévek	129
3.4	Stres a duševní zátěž	14	1.4	Práce s recepturami	80	7. OMÁČKY		
4	Bezpečnost potravin	16	1.5	Strukturování pracovních postupů	81	1	Význam omáček	132
4.1	Otrava alkoholem	16	1.6	Plánování a počítání materiálů a množství zboží	83	2	Způsoby zjemňování omáček	132
4.2	Otrava houbami	16	1.7	Reflexe a zlepšování vlastního výkonu	84	3	Způsoby zahušťování omáček	132
4.3	Otrava těžkými kovy	16	2	Profesní rozvoj	84	4	Hnědé omáčky	134
4.4	Základy ochrany spotřebitele	16	2.1	Profesní výzvy	84	4.1	Demiglace a zvěřinová omáčka	135
4.5	Bezpečnost potravin v praxi	18	2.2	Zvyšování kvalifikace a další vzdělávání	85	4.2	Jus (šťáva uvolněná při pečení masa)	139
4.6	Kontrola potravin	24	2.3	Mezinárodní pohostinství	85	5	Bílé omáčky	139
4.7	Aktuální potravinářské předpisy	24	2.4	Sítě pohostinství	86	5.1	Základní bílé omáčky	139
2. SKLADY			2.5	Soutěže v pohostinství	87	5.2	Pěnové bílé omáčky	142
1	Podmínky ve skladu a druhy skladů	25	2.6	Ocenění v pohostinství	87	6	Šlehané omáčky	142
1.1	Podmínky ve skladu	25	3	Práce s odbornou literaturou	88	6.1	Holandská omáčka/Bernská omáčka	143
1.2	Škůdci	28	5. ZÁKLADNÍ TECHNIKY V KUCHYNI			6.2	Máslová omáčka	145
1.3	Druhy skladů	29	1	Předběžná příprava potravin	89	7	Studené omáčky	145
1.4	Hygiena ve skladu	31	1.1	Předběžná příprava potravin mokrým způsobem	89	7.1	Majonéza	145
2	Obstarávání zboží	33	1.2	Předběžná příprava potravin suchým způsobem	90	7.2	Samostatné studené omáčky	147
2.1	Zprostředkování poptávky – množství objednávaného zboží	33	2	Zpracování potravin	91	7.3	Omáčky, pasty a dipy k dochucení	147
2.2	Objednávání zboží	34	2.1	Krájení	91	8	Charakteristiky a servírování omáček	150
2.3	Klíčové ukazatele pro skladování	34	2.2	Techniky krájení	93	9	Nejznámější české omáčky	150
2.4	Srovnávání nabídek	35	2.3	Další způsoby zpracovávání ovoce a zeleniny	94	10	Omáčky k těstovinám	151
2.5	Právní zásady pro objednávání zboží	36	2.4	Další způsoby přípravy	95	11	Máslové směsi	152
3	Příjem zboží	38	8. PŘÍLOHY			1	Význam příloh	154
3.1	Příjem zboží v praxi	38	1	Předběžná příprava potravin	154	2	Rozdělení příloh	154
3.2	Kupní smlouvy	39						
3.3	Porušení kupní smlouvy	40						
3.4	Práva z vadného plnění	41						
3.5	Zpoždění dodávky	41						
3.6	Nedostatky při převzetí zboží	44						
3.7	Metody skladování	46						
4	Výdej zboží	46						

3	Přílohy připravované z brambor	154
3.1	Přílohy připravené ze syrových brambor	154
3.2	Přílohy připravené z vařených brambor	157
4	Přílohy připravované z rýže ...	160
4.1	Vařená rýže	160
4.2	Dušená rýže	160
5	Přílohy připravované z mouky	161
6	Přílohy připravované z obilovin	162
7	Přílohy připravované z luštěnin	162
8	Přílohy připravované ze zeleniny	163

9. BEZMASÉ POKRMY

1	Význam bezmasých pokrmů ...	164
2	Rozdělení bezmasých pokrmů	164
2.1	Bezmasé pokrmy připravené z brambor	164
2.2	Bezmasé pokrmy připravené z těstovin	166
2.3	Bezmasé pokrmy připravené z rýže	167
2.4	Bezmasé pokrmy připravené z krup	167
2.5	Bezmasé pokrmy připravené ze zeleniny	168
2.6	Bezmasé pokrmy připravené z hub	170
2.7	Bezmasé pokrmy připravené ze sýrů	171

2.8	Bezmasé pokrmy připravené z vajec	172
2.9	Bezmasé pokrmy připravené z luštěnin	173

10. POLOTOVARY

1	Význam polotovarů	174
2	Rozdělení polotovarů	175
3	Kritické hodnocení polotovarů	175
4	Používání polotovarů	176
	Abecední rejstřík	177
	Zdroje obrázků	179