

14/2219

Technologie přípravy pokrmů	5
Vývoj technologické přípravy pokrmů	5
Význam technologické přípravy pokrmů	6
Poživatiny – základní pojmy	6
Základní druhy potravin a jejich používání při přípravě pokrmů	7
Sacharidové potraviny	9
Pochutiny	10
Přípravné práce, změny a ztráty na potravinách	11
Základní technologické postupy a úpravy	13
– technologická úprava vařením	14
– technologická úprava dušením	15
– technologická úprava pečením	15
– technologická úprava smažením	16
Zelenina	19
– Brambory	20
– Houby	27
Ovoce	28
Obiloviny	30
– Mouka a další mlýnské výrobky	32
– Těstoviny	34
Luštěniny	34
Mléko a mléčné výrobky	36
Vejce	40
Maso	42
– hovězí	46
– telecí	52
– vepřové	58
– skopové	62
– jehněčí, kůzlečí	63
– z domácího králíka	63
– nutrie	64
– mleté maso	65
– masné výrobky	66
– drůbež	67
– zvěřina	71
– ryby	74
Těsta	77
– tepelné zpracování těst	81
– těsta vaječná	83
– těsto polohrubé	84
– těsta vaječná, řídká	85
– polotuhé těsto moučné	86
– těsta piškotová	87
– těsta třená tuková	89
– těsta křehká tuková a linecká	90
– těsta bramborová	92

– těsta tvarohová, sýrová, jogurtová	94
– těsta kynutá	95
– těsto odpalované	97
– těsto spařované	98
– těsto perníkové	98
– těsto lístkové	99
– těsto sněhové	100
– těsto žloutkové	101
Polotovary	102
Stolování	103
– nápoje	106
Hodnocení potravin	104
– Bílkovinné potraviny	108
– Tuky	109
– Sacharidy	110
– Ovoce a zelenina	110
– Brambory	110
– Luštěniny	110
– Koření	111
– Nápoje	111
Plánování stravy pro některé stravovací kategorie	113
Výživa kojenců do 1 roku	113
Dieta č. 3 – racionální	113
Dieta s vyšším obsahem vlákniny – při chronické zácpě	119
Potřeba energie a živin v těhotenství	120
Stravování diabetika II. typu	123
Tabulky složení potravin	126
Dia moučníky	134
Diabetická dieta na 50 g B	138
Diabetická dieta šetřící	139
Technologické zpracování potravin	139
Obezita	141
Příklad jídel. lístku pro redukční dietu v Nemocnici České Budějovice	147
Dieta při onemocnění aterosklerózou	149
Dieta při onemocnění hyperlipidemií	150
Ischemická choroba srdeční	151
Dieta při snížené funkci ledvin s omezenou dávkou bílkovin: 30–35 g	151
Dieta při onemocnění ledvin	153
Draslík (K)	155
Dieta při chronickém zánětu močových cest	156
Dieta S/OK	157
Dieta při Cronově chorobě	157
Bezezbytková dieta	158
Peptické vředy	158
Dieta kombinovaná šetřící, při chronickém onemocnění žaludku a slinivky břišní s omezením bílkovin na 50 g/den	160

Dieta při chronickém zánětu slinivky břišní	162
Dieta při onemocnění žlučníku (jater)	164
Výživa dětí po infekční žloutence	165
Mononukleóza	166
Dieta č. 4 – šetřící s omezením tuku	175
Dieta č. 4S – přísným omezením tuku	178
Diety při onemocnění osteoporózou	179
Bezlepková dieta	179
Alergie	184
– kobalt	184
– nikl	185
Tabulky	187
Otázky ke kapitolám	188
Použitá literatura	191