

Obsah

Úvod	5	OBILOVINY	11
<u>1 Příprava polévek</u>	<u>6</u>	KNEDLÍČKY	11
Význam a rozdělení polévek	6	Játrové knedlíčky	12
DRUHY VÝVARŮ	6	Šunkové knedlíčky	12
Vývar A	7	NOKY	12
Vývar B	7	Krupicové – máslové noky z	
Vývar C	7	pálené hmoty (odpalovaného těsta)	12
Zvěřinový vývar	8	Noky z třeňého těsta	13
Rybí vývar	8	PÁLENÉ KOULE	13
Telecí vývar	8	VAJEČNÉ SVÍTKY	13
Zeleninový vývar	8	Svítek z piškotového těsta	13
ČIŠTĚNÍ A ZESILOVÁNÍ		Celestýnské nudle	14
VÝVARŮ	9	Fritátové nudle	14
ČIŠTĚNÍ VÝVARŮ	9	VAJEČNÁ SEDLINA	14
ZESILOVÁNÍ VÝVARŮ	9	PŘÍPRAVA A ROZDĚLENÍ	
VLOŽKY A ZAVÁŘKY		BÍLÝCH POLÉVEK	14
DO POLÉVEK	9	BÍLÉ POLÉVKY ZAHUŠTĚNÉ	
VLOŽKY ZE ZELENINY	10	JÍŠKOU	15
Druhy zeleninových vložek	10	Příprava jíšky	15
TĚSTOVINOVÉ VLOŽKY	10	ŠLEMOVÉ BÍLÉ POLÉVKY	16
Nudlové těsto	11	KAŠOVINOVÉ BÍLÉ POLÉVKY	17
Kapání do polévky	11	SMETANOVÉ (KRÉMOVÉ)	
		BÍLÉ POLÉVKY	17
		Příklady přípravy některých	
		druhů bílých polévek	17
		Polévka bramborový krém	17
		Celerová polévka	18

Polévka fazolový krém	18	Vinná polévka	28
Hrachová polévka	18	Pivní polévka	29
Chřestová polévka	19	Dávkování polévek	29
Kmínová polévka s vejcem	19	Druhy zelených nati	
Květáková polévka	19	a jejich použití	29
Polévka z ovesných vloček	20		
Pórková polévka s vejcem	20		
Rajčatová polévka	20	<u>2 Příprava omáček a rosolů</u>	<u>30</u>
Rybí polévka	21		
Zjemňování bílých polévek (legírování)	21	Využití a rozdělení omáček	31
PŘÍPRAVA SPECIÁLNÍCH		ZÁKLADNÍ OMÁČKY	32
POLÉVEK	22	TEPLÉ OMÁČKY K VAŘENÉMU	
SPECIÁLNÍ VÝVARY		HOVĚZÍMU MASU	
S VLOŽKAMI	22	Cibulová omáčka	32
<i>(vývar olio, vývar Rossini, mysliv- vecký vývar, vývary Colbert, Dolores, camino, český, italský, ruský, indický)</i>		Česneková omáčka	32
		Houbová omáčka	32
SPECIÁLNÍ POLÉVKY	23	Játrová omáčka	33
Bouillabaisse (francouzská rybí polévka)	23	Koprová omáčka	33
Želví polévka	23	Omáčka smetanový křen	33
Saint Hubert (kašovinová polévka ze zvěřiny)	24	Okurková omáčka	33
Boršč (ruská národní polévka)	24	Rajčatová omáčka	34
Soljanka	24	Sardelová omáčka	34
		ZÁKLADNÍ BÍLÉ OMÁČKY	34
		Bešamelová omáčka	34
MASOVÉ, OVOCNÉ, VINNÉ		Bílá omáčka velouté	35
A PIVNÍ POLÉVKY	25	Francouzská bílá omáčka	35
MASOVÉ POLÉVKY	25	Holandská omáčka	35
Hovězí vývar s masem a domácími nudlemi	25	ZÁKLADNÍ HNĚDÉ OMÁČKY	36
Dršťková polévka	25	Základní hnědá omáčka španělská	36
Gulášová polévka	26	Základní hnědá omáčka demiglacé	36
Jemná drůbková polévka	26	Francouzská rajčatová omáčka	37
OVOCNÉ POLÉVKY	27	SLOŽITÉ OMÁČKY	37
Meruňková polévka	28	SLOŽITÉ BÍLÉ OMÁČKY	37
Jablková polévka	28	Sýrová omáčka (sauce mornay)	37
Malinová polévka	28	Šunková omáčka (sauce jambon)	38
VINNÉ A PIVNÍ POLÉVKY	28	<i>(omáčka drůbeží, financière, finská, jarní, Pompadour, polská, Rubens, smetanová, žampionová)</i>	
		SLOŽITÉ HNĚDÉ OMÁČKY	38

Lanýžová omáčka	39	POCHOUTKOVÁ MÁSLA	
(omáčka burgundská, castellane, Garibaldi, gastronome, kreolská, Piccadilli, provençale, Richelieu, Roosevelt, žampionová)		POUŽÍVANÁ V TEPLÉ	
SLOŽITÉ ŠLEHANÉ OMÁČKY	40	KUCHYNI	50
Bernská omáčka	40	Bylinkové máslo	50
Maltézská omáčka	40	Křenové máslo	50
(omáčka Aegir, à l' ancienne, aux câpres, Isigny, Lombard, marquise)		Kaparové máslo	50
		Kari máslo	51
		Kečupové máslo	51
		Pažitkové nebo petrželové máslo	51
		Sardelové máslo	51
		Žampionové máslo	52
		POCHOUTKOVÁ MÁSLA	
STUDENÉ KRYCÍ A JEMNÉ		POUŽÍVANÁ VE STUDENÉ	
OMÁČKY	40	KUCHYNI	52
STUDENÉ OMÁČKY	40	Bylinková směs	52
KRYCÍ OMÁČKY (ROSOLOVÉ)	41	Sardinkové máslo	52
Bílá krycí omáčka	41		
Žlutá krycí omáčka	42		
Růžová krycí omáčka	42	3 Příprava příloh a doplňků	
Hnědá krycí omáčka	42	<u>k hlavním pokrmům</u>	53
Majonézová krycí omáčka	42		
MAJONÉZA	43	Význam příloh a jejich podávání	53
Základní majonéza	43	Druhy příloh	54
Žloutková fáš	43		
Vařená máslová majonéza	44	PŘÍLOHY Z BRAMBOR	54
MAJONÉZOVÉ OMÁČKY	44	ÚPRAVA BRAMBOR VAŘENÍM	54
Bernská omáčka	44	Vařené brambory	55
Maltézská omáčka	45	Bramborová kaše	55
Remuládová omáčka	45	ÚPRAVA BRAMBOR DUŠENÍM	56
Švédská omáčka	45	Brambory dušené na smetaně	56
Tatarská omáčka	45	Lyonské brambory	57
JEMNÉ OMÁČKY	46	ÚPRAVA BRAMBOR PEČENÍM	
Brusinková omáčka		A OPÉKÁNÍM	57
(sauce cumberland)	46	Opečené brambory	58
Sardelová omáčka	46	ÚPRAVA BRAMBOR SMAŽENÍM	58
		Smažené bramborové hranolky	
ROSOLY A POCHOUTKOVÁ		(pommes frites)	58
MÁSLA	46	(bramborové lupínky, bramborová sláma, smažené pařížské brambory, smažené bramborové kostky)	
Rosol (aspik)	46	DALŠÍ BRAMBOROVÉ PŘÍLOHY	59
Přírodní rosol	47	Bramborové knedlíky	59
Rosol s přísadou želatiny (umělý)	48		
Pochoutková másla	49		

Chlupaté knedlíky	59	Dušené červené zelí	70
Bramborové krokety	60		
PŘÍLOHY Z MOUKY A KRUPICE	60	SALÁTY ZE ZELENINY,	
KNEDLÍKY	60	LUŠTĚNIN A OVOCE	70
Houskové knedlíky – kypřené práškem do pečiva	60	JEDNODUCHÉ SALÁTY	70
Houskové knedlíky – kypřené droždím	60	Zálivky (dresinky)	71
Krupicové knedlíky s houskou – vařené v ubrousku	61	(česneková, hořčicová, olejová, raj- čatová, smetanová, vaječná)	
Vídeňské knedlíky	61	Zálivky (dresinky) na dochucování	
Dietní tvarohové knedlíky	61	masových, rybích a dalších	
NOKY	62	druhů salátů	71
Krupicové noky	62	(anglický dresink, česneková záliv- ka, francouzská zálivka, Gribiche	
Máslové noky	62	dresink, řecká zálivka, Savoury	
TĚSTOVINY A JEJICH ÚPRAVA	63	dresink, smetanová zálivka, sýrová	
Vaření těstovin	63	zálivka)	
Domácí těstoviny	64	Zálivky (dresinky) na dochucování	
Těstoviny s houbami	64	salátů s ovocem nebo různých	
Těstoviny s nastrohaným sýrem	64	speciálních kombinací	72
		(zálivka americká, citronová, kara- melová, křenová, zálivka mimóza, ústřicová zálivka, vinná zálivka)	
PŘÍLOHY ZE ZELENINY	64	SALÁTY ZE SYROVÉ ZELENINY	72
Příprava zeleniny na přírodní		Hlávkový salát	72
způsob	67	Karotkový – mrkvový salát	73
ZELENINA PŘIPRAVENÁ		Okurkový salát	73
NA ANGLICKÝ ZPŮSOB	67	Paprikový salát	73
(zelený hrášek, zelené fazolové lus- ky, špenát)		Rajčatový salát	74
ZELENINA PŘIPRAVENÁ		Ředkvičkový salát	74
NA FRANCOUZSKÝ ZPŮSOB	68	Salát z kysaného zelí	74
(zelený hrášek, zelené fazolové lus- ky, špenát)		SALÁTY Z VAŘENÉ ZELENINY	74
ZELENINA PŘIPRAVENÁ		Bramborový salát (jednoduchý)	74
NA POLSKÝ ZPŮSOB	68	Celerový salát	74
ZADĚLÁVANÉ ZELENINOVÉ		Salát ze zelených fazolových lusků	75
POKRMY	68	Chřestový salát	75
Zadělávaná míchaná zelenina	69	Salát z červeného zelí	75
Fazolové lusky nakyselo	69	Salát z červené řepy	75
Špenát	69	Květákový salát	75
Dušené hlávkové zelí (bílé)	69	SALÁTY Z LUŠTĚNIN	76
Dušené kysané zelí	70	Fazolový salát	76
		Sójový salát	76
		DOPLŇKY POKRMŮ	76

Octový křen	76	Smažená cuketa nebo tykev	
Křen s jablky	76	v těstíčku	85
Křen s majonézou	77	Smažená rajčata	85
Křen s karotkou nebo s mrkví	77	DALŠÍ DRUHY ZELENINOVÝCH	
OVOCNÉ SALÁTY	77	POKRMŮ	85
Smíšený ovocný salát	77	Květák zapečený s vejci	85
Meruňkový salát	78	Lečo s vejci	86
Pomerančový salát	78	Plněné zelí	86
		Plněná cuketa nebo tykev	87
PŘÍLOHY Z RÝŽE	78	Plněné lilky (baklažány)	87
RŮZNÉ DRUHY PŘÍLOH Z RÝŽE	79	Plněný paprikový lusk	87
Dušená rýže	79	Plněná cibule	87
Rýže na řecký způsob	79	KONZERVOVANÁ ZELENINA	
Rýže na italský způsob	79	A JEJÍ TEPelná ÚPRAVA	88
Šunková rýže	80	<i>(zmrazená zelenina, konzervovaná</i>	
Žampionová rýže	80	<i>zelenina ve vlastní šťávě – sterilo-</i>	
Zeleninová rýže	80	<i>vaná, sušená zelenina, solená zele-</i>	
		<i>nina, tekutá zelenina – zeleninové</i>	
PŘÍLOHY Z OBILOVIN	80	<i>šťávy)</i>	
Vařené kroupy	81	PŘEDBĚŽNÁ PŘÍPRAVA	
Dušené kroupy	81	ZELENINY NA POLOTOVARY	89
Proso a jáhly	81	Postup při výrobě některých druhů	
Ovesné vločky	81	zeleninových polotovarů	90
		Kapustové karbanátky	90
PŘÍLOHY Z LUŠTĚNIN	82	Obalený květák	91
LUŠTĚNINY VAŘENÉ		Špenátové obalené rizolety	91
NA PŘÍRODNÍ ZPŮSOB	82	Obalený celer	91
Čočka na přírodní způsob	82	Skladování polotovarů	91
Vařený hrách	82		
Hrachová kaše	82	POKRMY Z RÝŽE	92
		Zeleninové rizoto	92
4 Příprava bezmasých pokrmů	83	Rizoto se žampiony	92
		Rizoto z husích drůbků	92
Význam a jednotlivé druhy		Srbské rizoto	93
bezmasých pokrmů	83	Rýžový nákyp s jablky	93
		Rýžová kaše	93
ZELENINOVÉ POKRMY	83	POKRMY Z TĚSTOVIN	94
SMAŽENÉ ZELENINOVÉ POKRMY	84	Zapečené flíčky s uzeným masem	94
Smažený celer	84	Nudlový nákyp s tvarohem	94
Smažený květák	85	Makarony po pražsku	94
Smažený lilek (baklažán)	85	Knedlíky s vejci	95

Smažené rizolety	95	Míchaná vejce na tuku	105
Italské ravioli	95	Míchaná vejce s houbami	105
Sibiřské pelmeně	96	Dietní míchaná vejce	105
POKRMY Z LUŠTĚNIN	96	Míchaná vejce s klobásou	105
Čočka se sázeným vejcem	96	Anglická slanina zapečená s vejci	105
Fazole nakyselo	96	ZASTŘENÁ VEJCE	
Hrachová kaše s osmaženou cibulí	96	(POŠÍROVANÁ)	106
Šoulet	97	Zastřená vejce se šunkou (na pražský způsob)	106
POKRMY Z BRAMBOR	97	Zastřená vejce v salámu	106
Brambory na maďarský způsob	97	Zastřená vejce na smetaně	106
Brambory po milánsku	97	Zastřená vejce na francouzský způsob	106
Grenadýrský pochod	98	Zastřená vejce na ruský způsob	107
Plněné bramborové knedlíky (se špenátem, škvarky nebo masem)	98	SÁZENÁ VEJCE	107
Brambory zapečené se sýrem	98	Sázená vejce na myslivecký způsob	107
Francouzské brambory	98	Sázená vejce se šunkou	107
POKRMY Z HUB	99	Sázená vejce na ruský způsob	108
Využití hub k přípravě pokrmů	99	Sázená vejce na švédský způsob	108
Hříbky nebo žampiony s vejci	100	SMAŽENÁ VEJCE	108
Smažené žampiony nebo hříby	100	Smažená vejce na pražský způsob	108
Plněné žampiony	100	Smažená vejce na americký způsob	109
Zapékané žampiony	101	Smažená vejce na způsob Luculla	109
LANÝŽE	101	Smažená vejce na jarní způsob	109
KONZERVOVÁNÍ HUB	101	GRATINOVANÁ VEJCE	109
Sušení hub	101	Gratinovaná vejce se smetanou	109
Nakládání hub do octa	102	Gratinovaná vejce s bešamelovou omáčkou	110
5 Příprava vaječných pokrmů	103	Gratinovaná vejce na florentinský způsob	110
Význam vajec a jejich použití	103	VAJEČNÉ OMELETY	110
VAŘENÁ VEJCE	104	VAJEČNÉ OMELETY	
Vejce vařená naměkko	104	BEZ NÁPLNĚ	110
Vejce vařená nahniličko	104	VAJEČNÉ OMELETY S NÁPLNÍ	111
Vejce vařená natvrdo	104	Milánská omeleta	111
MÍCHANÁ VEJCE	105		

Pražská omeleta	111	Šunkové rolky plněné drůběžím salátem	119
Omeleta Rossini	111	Anglická svíčková obložená	119
Srbská omeleta	111	Paštika ze zvěřiny s omáčkou cumberland	119
Omeleta na zahradnický způsob	112	Marinovaná štika s omáčkou vinaigrette	120
VAJEČNÉ SEDLINY	112	Pstruh vařený na bernský způsob	120
Zeleninová sedlina	112	Květák s maltézskou omáčkou	120
Sedlina s oštěpkem nebo jiným druhem tvrdého sýra	113		
<u>6 Příprava sýrových pokrmů</u>	<u>114</u>	TEPLÉ PŘEDKRMY	120
Využití sýrů v teplé kuchyni	114	TEPLÉ PŘEDKRMY Z VAJEC	120
SMAŽENÉ SÝRY	114	(zapečená vejce, zastřená vejce, vaječné omelety)	
Smažený sýr	115	DALŠÍ DRUHY TEPLÝCH PŘEDKRMŮ	121
Smažený camembert (hermelín)	115	(plněné paštičky, ragú, salpikony, těstoviny, rizota)	
DALŠÍ SÝROVÉ POKRMY	115	TEPLÉ PŘEDKRMY Z RYB	121
Sýrové fondue (švýcarské fondue)	115	(kapr namodro, pstruh namodro, pstruh na másle, kapr, štika a candát s máslem, rybí filé na másle)	
Zapečené toasty se sýrem	115	PŘÍKLADY PŘÍPRAVY TEPLÝCH PŘEDKRMŮ	121
Sýrové krokety	116	Gratinovaná vejce	121
Brynzové halušky	116	Vejce v gratince s husími nebo jinými drůbežími játry	121
		Ragú gratinované v mušlích	122
<u>7 Příprava předkrmů</u>	<u>117</u>	Artyčoky na milánský způsob	122
Význam, rozdělení a způsob podávání předkrmů, druhy předkrmů	117	Toasty zapékané s chřestem	122
STUDENÉ PŘEDKRMY	118	Sýrový náryp	122
(předkrmy z ryb, předkrmy z koryšů, speciální majonézy, máslové paštičky, předkrmy z vajec, předkrmy ze zeleniny, předkrmy z masa, předkrmy ze salátů)		<u>8 Příprava pokrmů studené kuchyně</u>	<u>123</u>
PŘÍKLADY PŘÍPRAVY STUDENÝCH PŘEDKRMŮ	118	Význam pokrmů studené kuchyně a jejich podávání	123
Vejce plněná šunkovou pěnou	118	PŘÍPRAVA MAJONÉZ A MARINÁD	124
Vejce s kaviárem	118	MAJONÉZY	124
Zastřená vejce s chřestovým salátem	119		

Kořeněná majonéza	124	Salát z volské tlamy	131
Smetanová majonéza	124	Bulharský salát	131
Rajčatová majonéza	124	Masový salát	132
Španělská majonéza	124	RYBÍ SALÁTY	132
Jogurtová majonéza	125	Salát ze sladkovodních ryb	132
MARINÁDY	125	Salát z makrel s majonézou	133
		ZELENINOVÉ SALÁTY	133
OBLOŽENÉ CHLEBÍČKY	125	Francouzský salát	133
PŘÍKLADY PŘÍPRAVY RŮZNÝCH		Řecký salát	133
DRUHŮ OBLOŽENÝCH		RÝŽOVÉ SALÁTY	133
CHLEBÍČKŮ	126	Orientální rýžový salát	134
(francouzský, humrový, kaviárový, pražský, ruský, švédský)		Rýžový salát s drůbežím masem	134
KANAPKY – CHUŤOVKY	126	SALÁTY Z KORYŠŮ	134
		Salát z krabů	134
POKRMY ZE SÝRŮ	127	PLNĚNÁ ZELENINA	135
SÝROVÉ KRÉMY	127	Plněné artyčoky	135
Krém z uzeného sýra	127	Plněné papriky	135
Krém z plísňového sýra	127	Plněná rajčata	135
PĚNY ZE SÝRŮ A TVAROHU	127	JEDNODUCHÉ A SLOŽITÉ	
Sýrová pěna se sardelmi	128	POKRMY Z VAJEC	136
Lososová pěna	128	PLNĚNÁ A OBLOŽENÁ VEJCE	136
Pěna z plísňového sýra Niva	128	Vejce plněná žloutkovou fáší	
Tvarohová pěna s kečupem	128	(vejce kasino)	136
SÝROVÉ PEČIVO	128	Vejce plněná pěnou z husích jater	
Brynzové tyčinky	128	(štrasburská)	136
Sýrové toasty	129	Vejce obložená humřím masem	137
Šišky z pálené hmoty		Vejce na moskevský způsob	137
– odpalovaného těsta	129	ÚPRAVA VAJEC VAŘENÝCH	
Sýrová roláda	129	NAMĚKKO	137
SLOŽITÉ SALÁTY	129	Vejce s chřestovým salátem	137
MASOVÉ SALÁTY		Vejce na způsob kardinál	137
S MAJONÉZOU	130	Vejce na toastu	138
Vlašský salát	130	ÚPRAVA ZASTŘENÝCH	
Pražský salát	130	(POŠÍROVANÝCH) VAJEC	138
Salát z drůbeže	130	Zastřená vejce se šunkou	138
Salát ze zvěřiny	131	POKRMY Z RYB	138
Vajíčkový salát	131	Pstruh namodro s francouzským	
MASOVÉ SALÁTY BEZ		salátem	138
MAJONÉZY	131	Makrela na způsob kardinál	138

SLOŽITÉ MAJONÉZY		9 Příprava pokrmů z hovězího,	
A MAJONÉZOVÉ KOKTEJLY	138	<u>telecího, vepřového</u>	
SLOŽITÉ MAJONÉZY	139	<u>a skopového masa</u>	148
Květáková majonéza	139	Využití masa v kuchyni	148
Chřestová majonéza	139	ZMRAZENÉ MASO	149
Šunková majonéza	139	ZMRAZENÉ VNITŘNOSTI	150
Majonéza z drůbeže	139	MASO DĚLENÉ PRO	
Majonéza z krabů	139	KUCHYŇSKÉ ÚČELY	151
Majonéza z ryb	140		
KOKTEJLY	140	HOVĚZÍ MASO	151
Koktejlová omáčka Astor	140	Kuchyňské rozdělení hovězího	
Koktejlová omáčka Edison	140	masa	152
Koktejlová omáčka Lincoln	140	Použití jednotlivých částí hovězího	
Koktejl z krabů	141	masa	152
Šunkový koktejl	141	Příprava cibulových a zeleninových	
PODÁVÁNÍ A ÚPRAVA		základů	153
KAVIÁRU	141	ÚPRAVA HOVĚZÍHO MASO	
		VAŘENÍM	154
MASOVÉ PĚNY, GALANTINY,		ÚPRAVA HOVĚZÍHO MASO	
PAŠTIKY A HUSPENINY	142	DUŠENÍM A PEČENÍM	156
MASOVÉ PĚNY	142	Přírodní hovězí pečeně	157
Postup při přípravě pěn	142	Svíčková na smetaně	157
Šunková pěna v aspiku	143	Ruská hovězí pečeně	157
PAŠTIKY	143	Hovězí pečeně po cikánsku	158
Paštika z husích nebo jiných		Štěpánská hovězí pečeně	158
drůbežích jater	144	Frankfurtská hovězí pečeně	159
Paštika z bažanta	144	Anglický rostbíf	159
GALANTINY	145	Anglická svíčková	160
Galantina z kuřete	145	POKRMY Z PORCOVANÉHO	
HUSPENINY	146	A NAKRÁJENÉHO	
Lahůdková huspenina	146	HOVĚZÍHO MASO	160
		Roštěná	160
RŮZNÉ SPECIALITY STUDENÉ		Přírodní roštěná	161
KUCHYNĚ	146	Roštěná na houbách	161
MEDAILONKY	146	Roštěná na paprice	162
PAŠTIČKY, KOŠÍČKY		Cikánská roštěná	162
A LODIČKY	147	Plněné roštěnky a závitky	162
Vejce na způsob královny	147	Španělský ptáček	163
Košíčky z křehkého těsta plněné		Guláše	164
husími játry	147	Hovězí guláš	164

TELECÍ MASO	165	Vepřový závitok na smetaně	178
Použití jednotlivých částí telecího masa	165	ÚPRAVA VEPŘOVÉHO MASA	
ÚPRAVA TELECÍHO MASA		PEČENÍM	179
VAŘENÍM A ZADĚLÁVÁNÍM	166	Vepřová pečeně	180
Telecí nožičky s pikantní bylinkovou omáčkou vinaigrette	166	Plněný vepřový bůček	180
Zadělávané telecí maso	167	Vepřový vrabec	181
Telecí ragú na žampionech	167	ÚPRAVA UZENÉHO MASA	181
ÚPRAVA TELECÍHO MASA		Vaření šunky	182
DUŠENÍM	167	Vařená uzená krkovička	183
Telecí perkelt	168	Pečená šunka s vejci (minutka)	183
Telecí maso na sardelích	168	POUŽITÍ A ZPRACOVÁNÍ	
Telecí kýta na smetaně	168	SLANINY	183
Telecí maso na žampionech	169	SKOPOVÉ MASO	184
Zahradnické telecí koleno	169	Použití jednotlivých částí skopového masa	184
ÚPRAVA TELECÍHO MASA		PŘÍPRAVA POKRMŮ	
PEČENÍM	170	ZE SKOPOVÉHO MASA	185
Telecí ledvina pečená	170	Skopové maso na paprice	185
Karlovarská telecí kýta	171	Skopové maso dušené v zelenině	185
Plněná telecí ledvina	171	Skopová kýta na česneku	185
Plněné telecí hrudí	172	Skopová kýta nadivoko	186
Telecí koleno na způsob bažanta	172	POKRMY Z MLETÉHO MASA	186
Nádivky	173	Sekaná pečeně	189
Housková nádivka	173	Smažený karbanátek	189
Holštýnská nádivka	174	Hašé z telecího masa se sázeným vejcem	190
VEPŘOVÉ MASO	174	Polpety z telecího masa	190
Použití jednotlivých částí vepřového masa	174	Zahradnický telecí řízek	190
ÚPRAVA VEPŘOVÉHO MASA		MASOVÉ SMĚSI, KAŠOVINY, RAGÚ A KROKETY	191
VAŘENÍM	175	Příprava jednotlivých druhů potravin do masových směsí, kašovin, ragú a krocket	192
Ovarová hlava	175	RAGÚ	193
Ovarové koleno	176	Ragú z telecího brzlíku	193
ÚPRAVA VEPŘOVÉHO MASA		Ragú z kuřete	193
DUŠENÍM	176	Ragú ze žampionů	193
Vepřová kýta na smetaně	176	SALPIKONY	194
Vepřová kýta na paprice	177	Italský salpikon	194
Bratislavská vepřová plec	177		
Vepřové maso na kmíně	177		
Vepřové maso dušené v mrkvi	177		
Segedínský guláš	178		

Salpikon z bažanta	194	Roštěná z daňka na burgundský způsob	205
SALMI	194	Guláš z daňka	205
Salmi z bažanta	194		
Salmi z divoké kachny	194		
KROKETY	195	POKRMY Z NÍZKÉ ZVĚŘINY	205
Krokety z telecího masa	195	(zajíc na slanině, zajíc na víně, zajíc nadivoko, ragú ze zajíce)	
Krokety z drůbeže	195	Zajíc na smetaně	206
		Zajíc načerno	206
10 Příprava pokrmů z masa ostatních jatečných zvířat	197	POKRMY Z DIVOKÉHO PRASETE	207
Úprava jehněčího, kůzlečího a králíčího masa	197	(kýta na česneku, na žampionech, na víně, řízek, guláš, ragú)	
JEHNĚ	197	Kančí kýta se šípkovou omáčkou	207
KŮZLE	197		
KRÁLÍK	198	PERNATÁ ZVĚŘINA	208
Zadělávané kůzle nebo jehně	198	Příprava pokrmů z pernaté zvěřiny (lesní, polní, vodní)	208
Kůzleči nebo jehněčí ragú na žampionech	198	POKRMY Z BAŽANTA	208
Kůzle nebo jehně na paprice	198	POKRMY Z JEŘÁBKA, KŘEPELKY, SLUKY, TETŘÍVKA A TETŘEVA	209
Jehněčí kýta na smetaně	198	Bažant na český způsob	209
Pečené kůzle nebo jehně	199	Bažant na slanině	210
Přírodní jehněčí žebírka	199	Divoká husa nebo kachna na tyrolský způsob	210
Smažené kůzle nebo jehně (minutka)	200	Divoká husa nebo kachna pečená na slanině	211
		Divoká husa nebo kachna na víně	211
11 Příprava pokrmů ze zvěřiny a drůbeže	201	POKRMY Z HRABAVÉ A VODNÍ DRŮBEŽE	211
Charakteristika a rozdělení zvěřiny	201	ÚPRAVA DRŮBEŽE ZADĚLÁVÁNÍM	212
Předběžná příprava zvěřiny	202	Zadělávané kuře	212
POKRMY Z VYSOKÉ ZVĚŘINY	203	ÚPRAVA DRŮBEŽE DUŠENÍM	213
Srnčí kýta na smetaně	203	Kuře na paprice	213
Srnčí plec na víně	204	Kuře na způsob bažanta	214
Srnčí ragú na víně	204	Kuře na srbský způsob	214
Přírodní srnčí hřbet	204	(kuřecí perkelt, kuře dušené na žampionech, kuře na smetaně, kuře	
Přírodní srnčí kýta	205		

MEDAILONKY	238	Kuře na zbojnický způsob	248
PŘÍPRAVA MINUTKOVÝCH POKRMŮ Z TELECÍHO MASA	238	PŘÍPRAVA MINUTKOVÝCH POKRMŮ ZE ZVĚŘINY	248
Přírodní telecí řízek	239	Srnčí medailonky na myslivecký způsob	249
Telecí řízek na žampionech (<i>holštýnský telecí řízek, císařský telecí řízek, telecí řízek na sardelích</i>)	240	Srnčí žebírko na žampionech	249
Přírodní telecí medailonky	240	Jelení filé na roštu s bylinkovým máslem	249
(<i>telecí medailonky s husími játry, na smetaně, se žampiony, zapékané se sýrem</i>)			
Smažené telecí žebírko	241	<u>13 Příprava vnitřností a vedlejších částí z jatečných zvířat a drůbeže</u>	<u>250</u>
Pařížský řízek	242		
PŘÍPRAVA MINUTKOVÝCH POKRMŮ Z VEPŘOVÉHO MASA	242	Druhy vnitřností a vedlejších částí a jejich využití	250
Přírodní vepřové žebírko (<i>vepřové žebírko se smetanovou omáčkou, vepřové žebírko srbské, sikulské, cikánské, bratislavské</i>)	244	(<i>hovězí játra, telecí játra, vepřová játra, drůbeží játra, mozeček, jazyk, srdce, plíce, ledvinky, dršťky, slezi- na, krev, brzlík, telecí a vepřové nožičky, telecí a vepřová hlava</i>)	
Vepřové ražniči	245	ÚPRAVA HOVĚZÍCH VNITŘNOSTÍ	254
PŘÍPRAVA MINUTKOVÝCH POKRMŮ ZĚ SKOPOVÉHO MASA	245	Hovězí jazyk s polskou omáčkou	254
PŘÍPRAVA MINUTKOVÝCH POKRMŮ Z JEHNĚČÍHO A KŮZLEČÍHO MASÁ	246	Hovězí játra na slanině	254
...		Hovězí srdce na slanině	255
PŘÍPRAVA MINUTKOVÝCH POKRMŮ Z DRŮBEŽE	246	Hovězí vemínko na paprice	255
SMAŽENÁ DRŮBEŽ	246	Dršťky na polský způsob	255
Kyjevský kotlet	247	ÚPRAVA TELECÍCH VNITŘNOSTÍ	256
PEČENÍ DRŮBEŽE NA ROŠTU A NA ROŽNI	247	Telecí srdce na slanině	256
Kuře na rožni	247	Telecí osrdí na vídeňský způsob	256
		Telecí jazyk na sardelích	256
		Dušená telecí játra protýkaná slaninou	257
		ÚPRAVA VEPŘOVÝCH VNITŘNOSTÍ	257

Vepřová játra dušená na cibuli	257	Kapr na smetaně s kapary	268
Vepřové ledvinky dušené na cibuli	258	Candát na moskevský způsob	268
ÚPRAVA SKOPOVÝCH VNITŘNOSTÍ	258	Rybí filé na selský způsob	268
Skopová játra na smetaně	258	Rybí filé na italský způsob	269
ÚPRAVA DRŮBEŽÍCH VNITŘNOSTÍ A DRŮBKŮ	259	Makrela na maďarský způsob	269
Zadělávané husí drůbky	259	Mořský losos s řeckou omáčkou	269
Zadělávané husí žaludky	259	PŘÍPRAVA POKRMŮ Z RYB	
Ragú z drůbeže s chřestem	259	PEČENÍM	269
Plněné husí krky	259	Kapr na kmíně	269
PŘÍPRAVA MINUTKOVÝCH POKRMŮ Z VNITŘNOSTÍ	260	Kapr na sardelích	270
Anglická telecí játra	260	Rybí filé po pekařsku	270
Španělská telecí játra	260	Rybí filé na másle	270
Telecí brzlík v šunce s vejcem	260	Kapr na žampionech	270
14 Příprava pokrmů z ryb, korýšů, mušlí a měkkýšů	262	Kapr na kari koření se žampiony a mandlemi	270
POKRMŮ Z RYB	262	PŘÍPRAVA POKRMŮ Z RYB	
<i>(úprava ryb vařením, vaření ryb v celku, úprava ryb dušením, úprava ryb pečením, úprava ryb smažením)</i>		SMAŽENÍM	271
PŘÍPRAVA POKRMŮ Z RYB VAŘENÍM	265	POKRMŮ ZE SEKANÉHO RYBÍHO MASA	271
Kapr namodro	265	Karbanátek z rybího filé	271
Kapr načerno	265	Sekaná pečeně z rybího filé	271
Vařený sled s křenovou omáčkou	266	Smažené rybí krokety	272
Vařená štika s celerem	266	SPECIÁLNÍ ÚPRAVY SLADKOVODNÍCH A MOŘSKÝCH RYB	272
Štika na severoněmecký způsob	267	Štika na pařížský způsob	272
Candát na portugalský způsob	267	Candát na holandský způsob	272
Rybí směs na maďarský způsob (halászlé)	267	Candát na způsob nantua	273
PŘÍPRAVA POKRMŮ Z RYB DUŠENÍM	268	Pstruh na způsob domácí paní	273
Kapr na paprice	268	Úhoř na španělský způsob	273
		Filé z lososa s chřestem a krevetami	273
		Závitky z mořského jazyka	274
		Tuňák na způsob Walewská	274
		POKRMŮ Z KORYŠŮ, MUŠLÍ A MĚKKÝŠŮ	274
		Gratinovaný humr	274
		Humr na způsob Dumas	274
		Humr na indický způsob	275
		Krabi na italský způsob	275
		Langusta na toastech	275

Ústřice na anglický způsob	275	MOUČNÍKY Z TVAROHU	286
Ústřice na způsob favorit	275	Jemné tvarohové knedlíky	
Ústřice na kalifornský způsob	276	s džemem	286
Ústřice na polský způsob	276	MOUČNÍKY Z TĚSTOVIN	286
Zapékané mušle	276	Zapékané nudle	286
Hlemýždi na burgundský způsob	276		
POKRMY Z RYBÍCH		MOUČNÍKY Z KYNUTÉHO	
VNITŘNOSTÍ	277	TĚSTA	287
<i>(mlíčí na americký způsob, mlíčí kardinál, mlíčí na carský způsob, na ďábelský způsob, gratinované mlíčí, mlíčí v mušlích)</i>		Plundrové koláče	289
		Domácí tlačené koláče	290
		Briošky	290
		Pagáčky	290
POKRMY ZE SMĚSÍ RYB	277	PŘÍPRAVA NÁPLNÍ	
Rybí ragú zapékané v rajčatech	277	DO MOUČNÍKŮ	291
Pirožky plněné ragú z tuňáka	278	Tvarohová náplň	291
		Maková náplň	291
		Ořechová náplň	291
		Povidlová náplň	291
<u>15 Příprava moučníků</u>	<u>279</u>	MOUČNÍKY Z LINECKÉHO	
Význam moučníků a jejich podávání	279	TĚSTA	291
Příprava jednotlivých druhů moučníků	279	Linecké těsto	293
		Třené linecké těsto	293
KAŠE	281	Vaflové těsto	294
		Linecké koláčky	294
MOUČNÍKY Z LITÉHO TĚSTA	281	Linecké ovocné želé řezy	294
Palačinky s čokoládou		Třené linecké koláčky	
a se šlehačkou	283	s marmeládou	295
Jablečné palačinky	283	Vaflové řezy s ořechovou náplní	295
		Vaflové obalované výrobky	
MOUČNÍKY Z PIŠKOTOVÉHO		(vanilkové rohlíčky a výrobky jiných tvarů)	295
TĚSTA	284	MOUČNÍKY Z LISTOVÉHO	
Štěpánská omeleta	284	TĚSTA	296
		Máslové listové těsto	296
MOUČNÍKY Z BRAMBOROVÉHO		Trubičky z listového těsta	297
TĚSTA	285	Pláty z listového těsta	297
		Plněné trubičky z listového těsta	297
MOUČNÍKY Z OVOCE	285	Krémové řezy z listového těsta	298

Koláčky z listového těsta	298	ZMRZLINOVÉ POHÁRY	307
MOUČNÍKY Z PÁLENÉ		CUKRÁŘSKÉ KORPUSY	307
HMOTY – ODPALOVANÉHO		Piškotové těsto	307
TĚSTA	298	Dortová hmota – korpus	308
Věnečky nebo banány z pálené hmoty	299	Dortová kakaová hmota s olejem – korpus	308
Žloutkové věnečky	299	Dortová griliážová hmota – korpus	309
Banány s máslovou náplní	299	Dobošová dortová hmota – korpus	309
		Sachrova dortová hmota – korpus	309
TEPLÉ NÁKYPY, PUDINKY		CUKRÁŘSKÉ NÁPLNĚ	309
A TEPLÉ SLADKÉ		Základní žloutkový krém	310
OMÁČKY	300	MÁSLOVÉ KRÉMY	310
TEPLÉ NÁKYPY	300	Základní máslový krém	310
Krupicový náryp s jablky	300	(máslový krém kávový, s kakaovou polevou, ovocný, likérový, s griliáží a likérovým výtažkem, oříškový, ořechový, ananasový)	
TEPLÉ PUDINKY	301	TUKOVÉ KRÉMY	311
Kávový pudink	301	Základní tukový krém	311
Čokoládový pudink	302	KRÉMY PŘIPRAVOVANÉ	
Tvarohový pudink	302	ZE ŠLEHAČKY	312
TEPLÉ SLADKÉ OMÁČKY	302	Šlehačková náplň	312
Vanilkový krém	302	Pařížská šlehačka – lehká	312
Kakaový krém	303	Pařížský krém – těžký	312
Kávový krém	303	Cikánský krém	312
Vinná pěna (šodó)	303	Žloutková šlehačka	313
		Karamelový krém	313
STUDENÉ KRÉMY	303	POLEVY	313
STUDENÉ PUDINKY	304	Základní agarová poleva	313
		Základní fondánová poleva	313
OVOCNÉ SALÁTY	304	Kakaová cukrářská poleva – ředěná	314
OVOCNÉ SALÁTY SE SLADKÝM			
NÁLEVEM	305	PŘÍPRAVA RŮZNÝCH	
Jablkový salát	305	CUKRÁŘSKÝCH VÝROBKŮ	314
Meruňkový salát s třešněmi	305	Řezy a dorty Sachr	314
Jahodový salát	305	Pařížské řezy a dorty	314
Pomerančový salát	305	Polévané kávové řezy a dorty s máslovou náplní	315
ZMRZLINY A ZMRZLINOVÉ			
VÝROBKY	306		
PŘÍPRAVA ZMRZLINY	306		
Mléčná vanilková zmrzlina	306		
Ovocná zmrzlina	306		
Oříšková smetanová zmrzlina	307		

Dobošové řezy	315	VÝŽIVA KOJENCŮ	322
Šlehačkový dort Harlekýn	315	VÝŽIVA BATOLAT	322
Francouzské řezy	316	VÝŽIVA DĚTÍ V PŘEDŠKOLNÍM VĚKU	323
Ovocný hřbet	316	ZÁKLADY VÝŽIVY ŠKOLNÍ MLÁDEŽE A MLÁDEŽE VŠEOBECNĚ	323
PŘÍPRAVA TEPLÝCH NÁPOJŮ	317	VÝŽIVA PRACUJÍCÍHO DOROSTU	324
KÁVA	317	STRAVOVÁNÍ PRACUJÍCÍCH	325
Příprava kávy spařením	318	VÝŽIVA PRACUJÍCÍCH V RŮZNÝCH PODMÍNKÁCH	325
Příprava kávy filtrováním	318	STRAVOVÁNÍ STARÝCH LIDÍ	325
ČAJ	318	STRAVOVÁNÍ NEMOCNÝCH	326
Příprava čaje	318	PŘEPOČET JEDNOTEK ENERGETICKÉ HODNOTY POTRAVIN	327
KAKAO	318		
PŘÍPRAVA STUDENÝCH NÁPOJŮ	319		
MLÉČNÉ KOKTEJLY	319		
<i>(kávový, kakaový, malinový, jaho- dový, pomerančový, oříškový)</i>			
AROMATIZOVANÁ MLÉKA	320		
<i>(ananasové, čokoládové, jablečné, karamelové, pomerančové, rajčatové)</i>			
<u>16 Požadavky na přípravu diferencované stravy</u>	<u>321</u>	<u>17 Vybrané termíny z kuchařského názvosloví, technologické výrazy</u>	<u>328</u>
ZÁKLADY DĚTSKÉ VÝŽIVY, VÝŽIVY ŠKOLNÍ MLÁDEŽE A MLÁDEŽE VŠEOBECNĚ	322		