

Obsah

Úvod	5	OBILOVINY	11
		KNEDLÍČKY	11
		Játrové knedlíčky	12
<u>1 Příprava polévek</u>	6	Šunkové knedlíčky	12
		NOKY	12
Význam a rozdělení polévek	6	Krupicové – máslové noky z pálené hmoty (odpalovaného těsta)	12
DRUHY VÝVARŮ	6	Noky z třeňého těsta	13
Vývar A	7	PÁLENÉ KOULE	13
Vývar B	7	VAJEČNÉ SVÍTKY	13
Vývar C	7	Svítek z piškotového těsta	13
Zvěřinový vývar	8	Celestýnské nudle	14
Rybí vývar	8	Fritátové nudle	14
Telecí vývar	8	VAJEČNÁ SEDLINA	14
Zeleninový vývar	8		
ČIŠTĚNÍ A ZESILOVÁNÍ VÝVARŮ	9	PŘÍPRAVA A ROZDĚLENÍ BÍLÝCH POLÉVEK	14
ČIŠTĚNÍ VÝVARŮ	9	BÍLÉ POLÉVKY ZAHUŠTĚNÉ JÍŠKOU	15
ZESILOVÁNÍ VÝVARŮ	9	Příprava jíšky	15
VLOŽKY A ZAVÁŘKY DO POLÉVEK	9	ŠLEMOVÉ BÍLÉ POLÉVKY	16
VLOŽKY ZE ZELENINY	10	KAŠOVINOVÉ BÍLÉ POLÉVKY	17
Druhy zeleninových vložek	10	SMETANOVÉ (KRÉMOVÉ) BÍLÉ POLÉVKY	17
TĚSTOVINOVÉ VLOŽKY	10	Příklady přípravy některých druhů bílých polévek	17
Nudlové těsto	11	Polévka bramborový krém	17
Kapání do polévky	11	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 natí	
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 POLÉVEK	22	ZÁKLADNÍ OMÁČKY	32
SPECIÁLNÍ VÝVARY		TEPLÉ OMÁČKY K VAŘENÉMU	
S VLOŽKAMI	22	HOVĚZÍMU MASU	32
<i>(vývar olio, vývar Rossini, myslivecký vývar, vývary Colbert, Dolores, camino, český, italský, ruský, indický)</i>		Cibulová omáčka	32
SPECIÁLNÍ POLÉVKY	23	Česneková omáčka	32
Bouillabaisse (francouzská rybí polévka)	23	Houbová omáčka	32
Želví polévka	23	Játrová omáčka	33
Saint Hubert (kašovinová polévka ze zvěřiny)	24	Koprová omáčka	33
Boršč (ruská národní polévka)	24	Omáčka smetanový křen	33
Soljanka	24	Okurková omáčka	33
		Rajčatová omáčka	34
		Sardelová omáčka	34
		ZÁKLADNÍ BÍLÉ OMÁČKY	34
		Bešamelová omáčka	34
		Bílá omáčka velouté	35
		Francouzská bílá omáčka	35
		Holandská omáčka	35
		ZÁKLADNÍ HNĚDÉ OMÁČKY	36
		Základní hnědá omáčka španělská	36
		Základní hnědá omáčka	
		demiglacé	36
		Francouzská rajčatová omáčka	37
MASOVÉ, OVOCNÉ, VINNÉ A PIVNÍ POLÉVKY	25	SLOŽITÉ OMÁČKY	37
MASOVÉ POLÉVKY	25	SLOŽITÉ BÍLÉ OMÁČKY	37
Hovězí vývar s masem a domácími nudlemi	25	Sýrová omáčka (sauce mornay)	37
Dršťková polévka	25	Šunková omáčka (sauce jambon)	38
Gulášová polévka	26	<i>(omáčka drůbeží, financière, finská, jarní, Pompadour, polská, Rubens, smetanová, žampionová)</i>	
Jemná drůbková polévka	26		
OVOCNÉ POLÉVKY	27	SLOŽITÉ HNĚDÉ OMÁČKY	38
Meruňková polévka	28		
Jablková polévka	28		
Malinová polévka	28		
VINNÉ A PIVNÍ POLÉVKY	28		

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

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		JEDNODUCHÉ SALÁTY	70
práškem do pečiva	60	Zálivky (dresinky)	71
Houskové knedlíky – kypřené		(česneková, hořčicová, olejová, raj-	
droždím	60	čatová, smetanová, vaječná)	
Krupicové knedlíky s houskou –		Zálivky (dresinky) na dochucování	
vařené v ubrousku	61	masových, rybích a dalších	
Vídeňské knedlíky	61	druhů salátů	71
Dietní tvarohové knedlíky	61	(anglický dresink, česneková záliv-	
NOKY	62	ka, francouzská zálivka, Gribiche	
Krupicové noky	62	dresink, řecká zálivka, Savoury	
Máslové noky	62	dresink, smetanová zálivka, sýrová	
TĚSTOVINY A JEJICH ÚPRAVA	63	zálivka)	
Vaření těstovin	63	Zálivky (dresinky) na dochucování	
Domácí těstoviny	64	salátů s ovocem nebo různých	
Těstoviny s houbami	64	speciálních kombinací	72
Těstoviny s nastrohaným sýrem	64	(zálivka americká, citronová, kara-	
PŘÍLOHY ZE ZELENINY	64	melová, křenová, zálivka mimóza,	
Příprava zeleniny na přírodní		ústřicová zálivka, vinná zálivka)	
způsob	67	SALÁTY ZE SYROVÉ ZELENINY	72
ZELENINA PŘIPRAVENÁ		Hlávkový salát	72
NA ANGLICKÝ ZPŮSOB	67	Karotkový – mrkvový salát	73
(zelený hrášek, zelené fazolové lus-		Okurkový salát	73
ky, špenát)		Paprikový salát	73
ZELENINA PŘIPRAVENÁ		Rajčatový salát	74
NA FRANCOUZSKÝ ZPŮSOB	68	Ředkvičkový salát	74
(zelený hrášek, zelené fazolové lus-		Salát z kysaného zelí	74
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	POKRMY	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	(zmrazená zelenina, konzervovaná	
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
OKRMY 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 drůbežím salátem	119
Omeleta Rossini	111	Anglická svíčková obložená	119
Srbská omeleta	111	Paštika ze zvěřiny s omáčkou cumberland	119
Omeleta na zahradničský 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
<u>7 Příprava předkrmů</u>	<u>117</u>	Ragú gratinované v mušlích	122
Význam, rozdělení a způsob podávání předkrmů, druhy předkrmů	117	Artyčoky na milánský způsob	122
STUDENÉ PŘEDKRMY	118	Toasty zapékané s chřestem	122
(předkrmy z ryb, předkrmy z koryšů, speciální majonézy, máslové paštičky, předkrmy z vajec, předkrmy ze zeleniny, předkrmy z masa, předkrmy ze salátů)		Sýrový nákyp	122
PŘÍKLADY PŘÍPRAVY STUDENÝCH PŘEDKRMŮ	118	<u>8 Příprava pokrmů studené kuchyně</u>	<u>123</u>
Vejce plněná šunkovou pěnou	118	Význam pokrmů studené kuchyně a jejich podávání	123
Vejce s kaviárem	118	PŘÍPRAVA MAJONÉZ A MARINÁD	124
Zastřená vejce s chřestovým salátem	119	MAJONÉZY	124

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 KORÝŠŮ	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		
Sýrová pěna se sardelmi	128	JEDNODUCHÉ A SLOŽITÉ	
Lososová pěna	128	POKRMY Z VAJEC	136
Pěna z plísňového sýra Niva	128	PLNĚNÁ A OBLOŽENÁ VEJCE	136
Tvarohová pěna s kečupem	128	Vejce plněná žloutkovou fáší (vejce kasino)	136
SÝROVÉ PEČIVO	128	Vejce plněná pěnou z husích jater (štrasburská)	136
Brynzové tyčinky	128	Vejce obložená humřím masem	137
Sýrové toasty	129	Vejce na moskevský způsob	137
Šišky z pálené hmoty		ÚPRAVA VAJEC VAŘENÝCH	
– odpalovaného těsta	129	NAMĚKKO	137
Sýrová roláda	129	Vejce s chřestovým salátem	137
		Vejce na způsob kardinál	137
SLOŽITÉ SALÁTY	129	Vejce na toastu	138
MASOVÉ SALÁTY		ÚPRAVA ZASTŘENÝCH	
S MAJONÉZOU	130	(POŠÍROVANÝCH) VAJEC	138
Vlašský salát	130	Zastřená vejce se šunkou	138
Pražský salát	130		
Salát z drůbeže	130	POKRMY Z RYB	138
Salát ze zvěřiny	131	Pstruh namodro s francouzským salátem	138
Vajíčkový salát	131	Makrela na způsob kardinál	138
MASOVÉ SALÁTY BEZ			
MAJONÉZY	131		

SLOŽITÉ MAJONÉZY		9 Příprava pokrmů z hovězího,	
A MAJONÉZOVÉ KOKTEJLY	138	<u>telecího, vepřového</u>	
SLOŽITÉ MAJONÉZY	139	<u>a skopového masa</u>	148
Kvěťáková 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
Košičky z křehkého těsta plněné		Guláše	164
husími játry	147	Hovězí guláš	164

TELECÍ MASO	165	Vepřový závitek na smetaně	178
Použití jednotlivých částí telecího masa	165	ÚPRAVA VEPŘOVÉHO MASA PEČENÍM	179
ÚPRAVA TELECÍHO MASA 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 DUŠENÍM	167	Vaření šunky	182
Telecí perkelt	168	Vařená uzená krkovička	183
Telecí maso na sardelích	168	Pečená šunka s vejci (minutka)	183
Telecí kýta na smetaně	168	POUŽITÍ A ZPRACOVÁNÍ SLANINY	183
Telecí maso na žampionech	169	SKOPOVÉ MASO	184
Zahradnické telecí koleno	169	Použití jednotlivých částí skopového masa	184
ÚPRAVA TELECÍHO MASA PEČENÍM	170	PŘÍPRAVA POKRMŮ 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 VAŘENÍM	175	MASOVÉ SMĚSI, KAŠOVINY, RAGÚ A KROKETY	191
Ovarová hlava	175	Příprava jednotlivých druhů potravin do masových směsí, kašovin, ragú a krocket	192
Ovarové koleno	176	RAGÚ	193
ÚPRAVA VEPŘOVÉHO MASA DUŠENÍM	176	Ragú z telecího brzlíku	193
Vepřová kýta na smetaně	176	Ragú z kuřete	193
Vepřová kýta na paprice	177	Ragú ze žampionů	193
Bratislavská vepřová plec	177	SALPIKONY	194
Vepřové maso na kmíně	177	Italský salpikon	194
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	POKRMY Z NÍZKÉ ZVĚŘINY	205
KROKETY	195	(zajíc na slanině, zajíc na víně, zajíc nadivoko, ragú ze zajíce)	
Krokety z telecího masa	195	Zajíc na smetaně	206
Krokety z drůbeže	195	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 TETŘEV	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	213
POKRMY Z VYSOKÉ ZVĚŘINY	203	ÚPRAVA DRŮBEŽE DUŠENÍM	213
Srnčí kýta na smetaně	203	Kuře na paprice	214
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		

<i>na indický způsob, kuře na jarní způsob)</i>			
Husí prsa na smetaně	214		
Husí prsa a stehna na česneku	215		
ÚPRAVA DRŮBEŽE PEČENÍM	215		
Nádivky	216		
Mandlová nádivka	216		
Ořechová nádivka	216		
Kaštanová nádivka	216		
Rozinková nádivka	216		
Porcování, vykostování drůbeže	216		
PŘÍKLADY PEČENÉ DRŮBEŽE	217		
Kuře pečené	217		
Kuře pečené s nádivkou	218		
KROCAN, KRŮTA	218		
Krocán na slanině	218		
Krocán s kaštanovou nádivkou	219		
Husa pečená	219		
12 Příprava pokrmů			
<u>na objednávku</u>	220		
Význam a podávání			
minutkových pokrmů	220		
TECHNIKA PŘÍPRAVY			
MINUTKOVÝCH POKRMŮ	221		
PŘÍPRAVA MINUTEK NA PÁNVI	222		
PŘÍPRAVA MINUTEK			
NA ROŠTU (NA GRILU)	223		
PŘÍPRAVA MINUTEK PEČENÍM			
NA ROŽNI	224		
PŘÍPRAVA MINUTEK			
SMAŽENÍM	224		
VHODNOST JEDNOTLIVÝCH			
DRUHŮ MASA K PŘÍPRAVĚ			
MINUTEK	225		
PŘÍPRAVA ŠTÁVY			
K MINUTKÁM	226		
ÚPRAVA JEDNOTLIVÝCH			
PŘÍLOH A OBLOŽENÍ	227		
Úprava pokrmů na různé			
způsoby			228
<i>(na způsob Dubarry, duxelles, favorit, fermière, florentinský, Frascati, lovecký, milánský, neapolský, zahradnický)</i>			
PŘÍPRAVA MINUTEK			
NA ANGLICKÝ ZPŮSOB			229
PŘÍPRAVA MINUTEK PEČENÍM			
V PAPILOTĚ			229
PEČENÍ V HLINÍKOVÉ FÓLII			
(ALOBALU)			230
PŘÍPRAVA POKRMŮ PEČENÍM			
V GRILOVACÍCH KLEŠTÍCH			231
ZAPÉKANÍ (GRATINOVÁNÍ)			231
PŘÍPRAVA MINUTKOVÝCH			
POKRMŮ Z HOVĚZÍHO			
MASA			232
SVÍČKOVÉ ŘEZY (TOURNEDOS)			232
<i>Svíčkové řezy Opera</i>			232
<i>Svíčkové řezy se šunkou a vejcem</i>			233
<i>Svíčkové řezy s husími játry</i>			233
<i>(svíčkové řezy s jarní zeleninou, svíčkové řezy Djulbastia)</i>			
BIFTEKY			233
<i>Biftek s vejcem</i>			234
<i>Biftek se žampiony</i>			234
<i>(americký biftek, biftek na pražský způsob, biftek na bratislavský způsob)</i>			
DVOJITÝ BIFTEK			
(CHATEAUBRIAND)			234
ROŠTĚNÁ			235
<i>Vídeňská roštěná</i>			236
<i>Roštěná po orientálsku</i>			236
<i>Roštěná po milánsku</i>			236
<i>Ruská roštěná</i>			236
DVOJITÁ ROŠTĚNÁ			
(RUMPSTEAK)			237
DVOJITÝ RUMPSTEAK			
(ENTRECÔTE)			237

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	Druhy vnitřností a vedlejších částí a jejich využití	250
PŘÍPRAVA MINUTKOVÝCH POKRMŮ Z VEPŘOVÉHO MASA	242	(<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>)	
Přírodní vepřové žebírko	244	ÚPRAVA HOVĚZÍCH VNITŘNOSTÍ	254
(<i>vepřové žebírko se smetanovou omáčkou, vepřové žebírko srbské, sikulské, cikánské, bratislavské</i>)		Hovězí jazyk s polskou omáčkou	254
Vepřové ražniči	245	Hovězí játra na slanině	254
PŘÍPRAVA MINUTKOVÝCH POKRMŮ ZE SKOPOVÉHO MASA	245	Hovězí srdce na slanině	255
PŘÍPRAVA MINUTKOVÝCH POKRMŮ Z JEHNĚČÍHO A KŮZLEČÍHO MASÁ	246	Hovězí vemínko na paprice	255
PŘÍPRAVA MINUTKOVÝCH POKRMŮ Z DRŮBEŽE	246	Dršťky na polský způsob	255
SMAŽENÁ DRŮBEŽ	246	ÚPRAVA TELECÍCH VNITŘNOSTÍ	256
Kyjevský kotlet	247	Telecí srdce na slanině	256
PEČENÍ DRŮBEŽE NA ROŠTU A NA ROŽNI	247	Telecí osrdí na vídeňský způsob	256
Kuře na rožni	247	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
POKRMY 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	POKRMY ZE SEKANÉHO RYBÍHO	
Kapr namodro	265	MASA	271
Kapr načerno	265	Karbanátek z rybího filé	271
Vařený sled' s křenovou omáčkou	266	Sekaná pečeně z rybího filé	271
Vařená štika s celerem	266	Smažené rybí krokety	272
Štika na severoněmecký způsob	267	SPECIÁLNÍ ÚPRAVY SLADKOVODNÍCH A MOŘSKÝCH RYB	272
Candát na portugalský způsob	267	Štika na pařížský způsob	272
Rybí směs na maďarský způsob (halászlé)	267	Candát na holandský způsob	272
PŘÍPRAVA POKRMŮ Z RYB DUŠENÍM	268	Candát na způsob nantua	273
Kapr na paprice	268	Pstruh na způsob domácí paní	273
		Úhoř na španělský způsob	273
		Filé z lososa s chřestem a krevetami	273
		Závitky z mořského jazyka	274
		Tuňák na způsob Walewská	274
		POKRMY Z KORÝŠŮ, 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</i>		Plundrové koláče	289
<i>kardinál, mlíčí na carský způsob,</i>		Domácí tlačené koláče	290
<i>na ďábelský způsob, gratinované</i>		Briošky	290
<i>mlíčí, mlíčí v mušlích)</i>		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
15 Příprava moučníků	279	MOUČNÍKY Z LINECKÉHO	
Význam moučníků a jejich		TĚSTA	291
podávání	279	Linecké těsto	293
Příprava jednotlivých druhů		Třené linecké těsto	293
moučníků	279	Vaflové těsto	294
KAŠE	281	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
MOUČNÍKY Z PIŠKOTOVÉHO		Vaflové obalované výrobky	
TĚSTA	284	(vanilkové rohlíčky a výrobky	
Štěpánská omeleta	284	jiných tvarů)	295
MOUČNÍKY Z BRAMBOROVÉHO		MOUČNÍKY Z LISTOVÉHO	296
TĚSTA	285	TĚSTA	296
MOUČNÍKY Z OVOCE	285	Máslové listové těsto	297
		Trubičky z listového těsta	297
		Pláty z listového těsta	297
		Plněné trubičky z listového těsta	297
		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 nákyp 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	
OVOCNÉ SALÁTY SE SLADKÝM		– ředěná	314
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		