

## LITERATURA

Při přípravě kapitol 1 až 6 byly použity tyto zdroje (pro internetové zdroje platí období získání informací 18.–26. 7. 2016)

- <http://www.ssss.cz/pro-studenty/ucebni-materialy/>
- [www.skolavareni.estranky.cz](http://www.skolavareni.estranky.cz)
- [www.nasevyziva.cz](http://www.nasevyziva.cz)
- [www.nutricoach.cz](http://www.nutricoach.cz)
- [www.trebonskykapr.cz](http://www.trebonskykapr.cz)
- [www.stobklub.cz](http://www.stobklub.cz)
- [www.smakoun.eu](http://www.smakoun.eu)
- [www.bonfood.cz](http://www.bonfood.cz)
- [www.nasevejce.cz](http://www.nasevejce.cz)
- [www.vcelarstvi.cz](http://www.vcelarstvi.cz)
- [www.ceskebrambory.cz](http://www.ceskebrambory.cz)
- <http://www.milujivareni.cz/kucharska-skola>
- [www.kaloricketabulky.cz](http://www.kaloricketabulky.cz)
- [www.wikipedia.cz](http://www.wikipedia.cz)
- [www.nutridatabaze.cz](http://www.nutridatabaze.cz)
- Norma ISO 3166-2 <http://nahledy.normy.biz/n.php?i=84896>
- Vyhláška č. 333/1997 Sb. (Prováděcí vyhláška k zák. o potravinách a tabákových výrobcích)
- Výživová doporučení pro obyvatelstvo České republiky (připravila Společnost pro výživu) <http://www.vyzivaspol.cz/vyzivova-doporuceni-pro-obyvatelstvo-ceske-republiky/>
- Novotný L, Vácha F, Bencko V. Sladkovodní ryby ve výživě. Prakt. Lék. 2008;88:388–93.
- Úleřlová-Tilšová M. Rok v české kuchyni. Praha: Státní zdravotnické nakladatelství Praha; 1957.
- Sedláčková H. Technologie přípravy pokrmů 1–5 (učebnice pro SOU a SŠ). Praha: Fortuna; 2007–2009.