

OBSAH

1. ČÁST

Základní dovednosti



„BŘITKÁ“ TECHNIKA

9

Výklad techniky krájení; anatomie nože; historie nožířství; moderní nože; jak si vybrat nůž; příslušenství; ozdobné nástroje; bezpečné zacházení s nožem; ukládání nožů; péče o nože

2. ČÁST

Používání nožů



ZELENINA 51

Loupání, krájení na plátky, krájení na kostičky, krájení nadrobno; čištění zeleniny; plátky, brambůrky, pohárky, hranolky; příprava ke smažení; loupání a vykrojení rajčat; ozdobné „květy“ z chilli papriček; sekání bylinek; příprava koření



RYBY A MĚKKÝŠI 99

Oblé ryby a ploché ryby – vyvrhování, vykostování, ořezávání; zbavení kůže, filetování, servírování; krájení syrových obličů ryb; měkkýši – ústřice, lastury, hřebenatky, krevety, langusty, krabi, humři, olihně, chobotnice



MASO, DRŮBEŽ A ZVĚŘINA 139

Hovězí, jehněčí, vepřové & šunka – vykostování, krájení, rozkrojení „na motýlka“, zbavení kůže, krájení hotového masa, droby; kuře – porcování, rozříznutí naplocho, vykostění, porcování upečených ptáků, krájení; další ptáci – krůta, kachna, husa; porcování králíka



TĚSTO A DEZERT 183

Syrové těsto – krájení a vykrajování těsta a pečiva; zpracování těsta; upečené těsto – plnění moučníků a dortů, příprava toasty Melba, krájení sendvičů, moučníků a dortů; práce s čokoládou



OVOCE 195

Jablka – loupání, krájení, vykrajování; krájení hrušky; julienne z citronové kůry; řez pomeranče; ananas – plátky, kousky, vykrajování; loupání broskví a nektarinek; příprava manga; melounové lodky a kouličky; salát Macédoine; kaštiny

SLOVNÍČEK 214

PRVNÍ POMOC 216

REJSTRÍK 217

PODĚKOVÁNÍ 223