

OBSAH

Předmluva.....	6
Úvod.....	7
1 Základní pojmy a definice.....	9
2 Faktory ovlivňující proces přípravy pokrmů.....	11
2.1 Mikrobiální vlivy.....	11
2.2 Teplota prostředí a proces přípravy.....	11
2.3 Vlhkost prostředí.....	12
2.4 Výměna vzduchu.....	13
2.5 Osvětlení.....	13
2.6 Odborná zdatnost a technologická kázeň pracovníků.....	14
3 Kulinární úprava potravin.....	15
3.1 Přípravná fáze.....	16
3.1.1 Chlazení.....	17
3.1.2 Mrazení.....	19
3.2 Předběžná úprava.....	20
3.2.1 Předběžná úprava mechanická.....	21
3.2.1.1 Rostlinné produkty.....	21
3.2.1.2 Živočišné produkty.....	23
3.2.1.3 Desintegrace.....	26
3.2.1.4 Další příklady předběžných úprav mechanických.....	27
3.2.2 Předběžná úprava biochemická.....	31
3.2.2.1 Fermentační technologie.....	31
3.2.2.2 Odležení a zrání masa.....	32
3.2.2.3 Kynutí, tvorba alkoholu.....	34
3.2.2.4 Nakličování.....	35
3.2.3 Změny během předběžné úpravy (přípravných prací).....	35
3.2.3.1 Ztráty hmotnosti.....	36
3.2.3.2 Ztráty živin vyluhováním.....	36
3.2.3.3 Ztráty živin okysličováním (oxidací).....	36
3.2.3.4 Ztráty působením světelného záření.....	38
3.3 Úprava potravin za syrova.....	39

3.4	Přednosti a rizika konzumace syrových potravin.....	39
3.4.1	Konzumace jednotlivých skupin potravin za syrova.....	42
3.4.1.1	Potraviny rostlinného původu	42
3.4.1.2	Potraviny živočišného původu	44
3.5	Tepelná úprava potravin.....	45
3.5.1	Tepelná úprava potravin rostlinného a živočišného původu	46
3.5.2	Formy tepelné úpravy potravin a tepelného přenosu	47
3.5.3	Vaření	48
3.5.3.1	Vaření v tekutině	49
3.5.3.2	Vaření v páře	50
3.5.3.3	Vaření ve vodní lázni	51
3.5.3.4	Spařování potravin – blanšírování.....	51
3.5.3.5	Pošírování.....	52
3.5.3.6	Δt ohřev	53
3.5.4	Dušení.....	54
3.5.5	Pečení	55
3.5.5.1	Pečení v troubě a konvektomatu	55
3.5.5.2	Nízkoteplotní pečení	56
3.5.5.3	Pečení v alobalu, papilotě a pečících fóliích	57
3.5.5.4	Pečení ve vodní lázni.....	57
3.5.5.5	Grilování (pečení na roštu a na rožni).....	57
3.5.5.6	Zapékání a gratinování	59
3.5.6	Opékání	60
3.5.7	Smažení	60
3.5.8	Pražení	63
3.5.9	Uzení	64
3.5.10	Pufování a extruze	64
3.5.11	Infračervený ohřev	65
3.5.12	Mikrovlnný ohřev	65
3.5.13	Solární vaření	66
3.5.14	Sušení	68
3.5.15	Průmyslové technologie	68
3.5.15.1	Sterilizace	68
3.5.15.2	Zmrazování.....	70

3.5.15.3	Dehydratace.....	70
3.5.15.4	Přehled technologií chlazených pokrmů	71
3.5.16	Změny probíhající v potravinách během tepelné úpravy	77
3.5.16.1	Změny sacharidů při tepelné úpravě potravin	78
3.5.16.2	Změny tuků při tepelné úpravě potravin	82
3.5.16.3	Změny bílkovin při tepelné úpravě potravin	84
3.5.16.4	Změny vitaminů při tepelné úpravě potravin	86
3.5.16.5	Změny minerálních látek při tepelné úpravě potravin.....	86
3.5.16.6	Změny barviv při tepelné úpravě potravin	87
3.5.16.7	Vznik plynů	88
3.6	Dohotovení pokrmů.....	88
3.6.1	Zahušťování pokrmů	89
3.6.2	Dochucování pokrmů	89
3.6.3	Cezení.....	90
3.6.4	Pasírování (lisování), mixování.....	90
3.6.5	Legírování	91
3.6.6	Dranšírování (krájení, porcování)	91
3.6.7	Úprava pokrmů před expedicí	91
4	Výdej pokrmů.....	92
5	Principy prodloužení uchovatelnosti pokrmů	93
	Literatura	95