



OBSAH

KUCHYŇSKÉ VYBAVENÍ	43
SLOVNÍČEK ZÁKLADNÍCH POJMŮ	51
SUROVINY	57
MÍRY	64
TEPLOTY	68
KRÁJENÍ (<i>sekání, krájení na plátky a na kousky</i>)	69
VÍNO	72
PRVNÍ KAPITOLA – POLÉVKY	80
DRUHÁ KAPITOLA – OMÁČKY	102
<i>Bílé omáčky</i>	103
<i>Hnědé omáčky</i>	118
<i>Rajské omáčky</i>	131
<i>Skupina holandských omáček</i>	134
<i>Skupina majonézových omáček</i>	143
<i>Olejobé a octové omáčky</i>	153
<i>Horké máslové omáčky</i>	156
<i>Studená ochucená másla</i>	160
<i>Další omáčky</i>	168
<i>Vývary a aspiky</i>	168
TŘETÍ KAPITOLA – VEJCE	182
<i>Ztracená vejce</i>	182
<i>Pečená vejce</i>	190
<i>Vejce pečená v troubě</i>	191
<i>Míchaná vejce</i>	193
<i>Omelety</i>	195

ČTVRTÁ KAPITOLA – PŘEDKRMY A OBĚDOVÁ JÍDLA	204
<i>Těsto na koláče – křehké koláčové těsto</i>	204
<i>Tradiční francouzské koláče</i>	209
<i>Gratinovaná jídla</i>	218
<i>Suflé</i>	223
<i>Bochánky noky a knedlíčky</i>	244
<i>Francouzské palačinky</i>	261
<i>Předkrmy a chuťovky</i>	267
PÁTÁ KAPITOLA – RYBY	281
<i>Rybí filety v omáče z bílého vína</i>	282
<i>Dva recepty z Provence</i>	294
<i>Dvě slavná jídla z humra</i>	297
<i>Slávky</i>	304
<i>Další recepty – další omáčky</i>	312
ŠESTÁ KAPITOLA – DRŮBEŽ	314
<i>Pečené kuře</i>	319
<i>Kuřecí soté</i>	337
<i>Kuřecí frikasé</i>	342
<i>Kuře na grilu</i>	352
<i>Kuřecí prsíčka</i>	353
<i>Kachna</i>	360
<i>Husa</i>	372
SEDMÁ KAPITOLA – MASO	380
<i>Hovězí maso</i>	380
<i>Jehněčí a skopové maso</i>	431
<i>Telecí</i>	460
<i>Vepřové</i>	491
<i>Šunka</i>	509
<i>Francouzské pečené fazole (Cassoulet)</i>	521
<i>Opékaná telecí játra</i>	529
<i>Brzlík</i>	533
<i>Mozeček</i>	539
<i>Telecí a jehněčí ledvinky</i>	543

OSMÁ KAPITOLA – ZELENINA	549
<i>Listová zelenina</i>	551
<i>Mrkev, cibule a tuřín</i>	613
<i>Hlávkový salát, celer, čekanka a pórek</i>	630
<i>Červené a kysané zelí</i>	639
<i>Okurky</i>	643
<i>Lilek</i>	646
<i>Rajčata</i>	650
<i>Žampiony</i>	653
<i>Jedlé kaštiny</i>	663
<i>Brambory</i>	666
<i>Rýže</i>	677
DEVÁTÁ KAPITOLA – STUDENÁ KUCHYNĚ	687
<i>Studená kuchyně – zelenina</i>	687
<i>Míchané saláty</i>	694
<i>Aspiky</i>	698
<i>Studené pěny</i>	715
<i>Paštiky a teriny</i>	723
<i>Další studená jídla</i>	734
DESÁTÁ KAPITOLA – DEZERTY A KOLÁČE	737
<i>Základní rady a informace</i>	737
<i>Sladké omáčky a náplně</i>	747
<i>Krémy a pěny</i>	755
<i>Sladká suflé</i>	779
<i>Ovocné dezerty</i>	791
<i>Sladké koláče</i>	802
<i>Sladké palačinky</i>	820
<i>Ovocné flany</i>	828
<i>Baby a savariny</i>	831
<i>Cukrářské piškoty</i>	839
<i>Pět francouzských dortů</i>	842
REJSTRÍK	862