



OBSAH



ÚVOD	9
KAPITOLA PRVNÍ — POSTUPY	13
Jak vytvořit tři aktivní zóny na grilu s dřevěným uhlím (Steven Raichlen)	14
Jak snadno a čistě obalovat (Sara Moulton)	17
Jak krájet na plátky či kostičky pomocí škrabky (Adrew Friedman)	19
Jak odstranit přilepený papírový obal ze sýra (Max McCalman)	21
Jak oloupat zázvor lžičkou (Kathy Casey)	24
Jak získat u pizzy křupavou kůrku a měkkou náplň (Matthew a Todd Birnbaumovi)	26
Jak doma připravit cappuccino (Jean-Philippe Iberti a Todd Carmichael)	28
Jak připravit bezvadnou omeletu (Lisa Schroeder)	31
Jak zabalit burrito (W. Park Kerr)	34
Jak správně osolit nálev (Marcus Samuelsson)	36
Jak odstranit červy ze smržů (Andrew Carthy)	39
Jak udit na sporáku (Alison Awerbuch)	41
KAPITOLA DRUHÁ — MASO A DRŮBEŽ	45
Jak rozmrazovat maso, drůbež a zvěřinu (Jim Galle)	46
Jak zajistit, aby pečené maso bylo křehké (Robert Pearson)	48
Jak vybrat špičkové hovězí (James Cannon)	50
Jak zformovat placičky na hamburgery (William Bradford Gates)	53
Jak připravit šťavnatější vepřové (Bruce Aidells)	55
Jak naporcovat celou šunku (Sharon Meehan)	57
Jak vykostit celou jehněčí kýtu (James Botsacos)	59





Jak vykostit kuře (David Waltuck)	61
Jak upéci báječné kuře (Jimmy Bradley)	63
Jak péci drůbež (Charlie Palmer)	65
Jak získat křupavou kachní pečínku (John Villa)	68

KAPITOLA TŘETÍ — RYBY A PLODY MOŘE 71

Jak naložit s celou rybou (Gregory Zapantis)	72
Jak odstranit kůži z lososového filetu (Denis Fitzgerald)	74
Jak opéci rybu na nerezové pánvi (Albert Di Meglio)	76
Jak vniknout do tajného života ančoviček (Ari Weinzweig)	78
Jak vykostit a naporcovat úhoře (Andrew Chase)	80
Jak změkčit chobotnici korkovými zátkami (Michael Cressotti)	83
Jak získat co nejkřehčí garnáty (Mark Filippo)	85
Jak kořenit krevetovými lupínky (Joe Jack)	87
Jak zbavit zaděnky písku (Paul Wade)	89
Jak opékat ústřice na ohni (Cory Schreiber)	92
Jak připravit měkkého humra (Bradford Thompson)	94
Jak vyloupat vařeného humra (Mark Gaier & Clark Frasier)	97

KAPITOLA ČTVRTÁ — OVOCE A ZELENINA 101

Jak zachovat vařené zelené zelenině křehkost a barvu (Eric Torralba)	102
Jak vrátit svěžest povadlým listům (Douglas Katz)	104
Jak využít červenou řepu při přípravě beurre rouge (červené máslové omáčky) (Ken Vedrinski)	106
Jak vylepšit konzistenci rajčat (Joël Antunes)	108
Jak oloupat rajče pomocí plamene (J. Bryce Whittlesey)	111
Jak oloupat malá hruškovitá rajčata (Chris Quintile)	113





Jak sušit rajčata v horkovzdušné troubě (Dick Erath)	115
Jak oloupat a vypeckovat avokádo (Roberto Santibañez)	117
Jak urychlit dozrání ovoce (Ryan Hughes)	120
Jak oloupat broskev (David Carmichael)	122
Jak pečovat o jahody (Emily Luchetti)	124
Jak získat kokosovou šťávu z mladého kokosu (Roxanne Klein)	126

KAPITOLA PÁTÁ — RÝŽE, LUŠTĚNINY A TĚSTOVINY 129

Jak umocnit chuť těstovin (Scott Conant)	130
Jak vyrobit báječné těstoviny (Jennifer Newbury)	132
Jak vyrobit gnocchi na italsko-irský způsob (Barbara Lynch)	136
Jak rychle vyrobit ravioli (Jay Murray)	139
Jak uvařit bílé rizoto opravdu bílé (Alex A. Freij)	141
Jak využít slaninu při vaření fazolí (John Manion)	143

KAPITOLA ŠESTÁ — KUCHYŇSKÉ ZÁKLADY 147

Jak zvýraznit chuť a vůni omáčky (James Peterson)	148
Jak připravit šťávu k masu (Norman Van Aken)	150
Jak zvýraznit klasický <i>jus</i> (Paul Kahan)	152
Jak připravit nádherně zlaté kuřecí consommé (Pierre Schaedelin)	154
Jak vyrobit perfektní octovou zálivku (David McMillan)	156
Jak připravit šálek skvělého čaje (Steve Smith)	158
Jak uchovat vůni lanýžů (Sandro Gamba)	162
Jak připravit česnekovou pastu (Brian Streeter)	164

KAPITOLA SEDMÁ — DEZERTY A PEČIVO 167

Jak sekat a rozpouštět čokoládu (Katrina Markoff)	168
Jak temperovat čokoládu (Gary Guittard)	171





Jak stříkat čokoládu kornoutem (François Payard)	174
Jak připravit nejlepší ganache (Robert Steinberg)	177
Jak připravit čokoládové soufflé s několikadenním předstihem (Jason Foss)	179
Jak vyrobit čokoládový sáček (Lisa Dupar)	181
Jak stříkat čokoládu pistolí (Michael Laiskonis)	184
Jak dodat vanilkovou příchuť (Tracy Kamperdyk Assue)	187
Jak mít těsto na sušenky stále po ruce (Maria Helm Sinskey)	189
Jak udělat na koláči krásnou kůrku (Shelley Young)	191
Jak upéci prázdný korpus na koláč (Tamasin Day Lewis)	194
Jak udělat dokonalý crème caramel (Emile Castillo)	196
Jak porcovat zmrzlinu (Nick Tischler)	200

KAPITOLA OSMÁ — VYBAVENÍ **203**

Jak vybírat kuchařský nůž (Norman Kornbleuth)	204
Jak zkrotit divoký mixér (Andrew Sutton)	206
Jak napustit tukem litinovou pánev (Hoppin' John Martin Taylor)	208
Jak obnovit nepřílnavý povrch u nerezových a aluminiových pánví (Deborah Knight)	211
Jak udržovat měděné nádoby, aby vypadalo, že jste je právě koupili (Andrew Saba)	213
Jak čistit wok (Simpson Wong)	215

REJSTŘÍK **217**

PODĚKOVÁNÍ **222**

O AUTORCE **223**

