

ÚVOD	5
1. HISTORIE GASTRONOMIE A TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ	7
1.1 Mezopotámie a Egypt	9
1.2 Antika	10
1.3 Starověk, středověk a klášterní kuchyně.....	15
1.4 Česká kuchyně od konce středověku	19
1.5 Renesance	25
1.6 Baroko a rokoko	36
1.7 20. století.....	44
2. TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ.....	46
2.1 Tepelné úpravy	49
2.2 Technologie přípravy polévek.....	55
2.3 Technologie přípravy omáček.....	64
2.4 Technologie přípravy příloh a bezmasých pokrmů	72
2.5 Technologie přípravy pokrmů z mas jatečných zvířat.....	79
2.5.1 Technologie přípravy pokrmů z hovězího masa.....	83
2.5.1.1 Anatomie skotu	83
2.5.2 Technologie přípravy pokrmů z telecího masa	98
2.5.2.1 Anatomie telete	99
2.5.3 Technologie přípravy pokrmů z vepřového masa.....	106
2.5.3.1 Anatomie vepře	106
2.5.4 Technologie přípravy pokrmů ze skopového masa	115
2.5.4.1 Anatomie jehněte	115
2.5.4.2 Anatomie králíka	122
2.5.5 Technologie přípravy pokrmů z mletých mas	124
2.6 Technologie přípravy pokrmů z ryb.....	128
2.7 Technologie přípravy pokrmů z drůbeže	131
2.8 Technologie přípravy pokrmů ze zvěřiny.....	135
2.9 Technologie přípravy pokrmů studené kuchyně a předkrmů.....	142
2.9.1 Technologie přípravy moučníků a dezertů.....	150
3. VLIV ZÁHŘEVU NA POTRAVINY	164
3.1 Tepelná úprava pokrmů a zdraví	164
3.2 Maso ve školním stravování.....	164

3.3 Mikrobiologická bezpečnost potravin	165
3.4 Správná praxe III – tepelná úprava potravin a pokrmy teplé kuchyně	166
3.5 Vliv záhřevu na potraviny	167
4. MIKROBIOLOGIE POTRAVIN	169
4.1 Rozdělení mikroorganismů	169
4.2 Bakterie.....	170
4.3 Kvasinky.....	172
4.4 Plísně	172
4.5 Viry	172
4.6 Výživa mikroorganismů	173
4.7 Teplota.....	173
4.8 pH prostředí	176
4.9 Vodní aktivita	176
5. CHEMICKÉ SLOŽENÍ POTRAVIN	178
5.1 Maso	178
5.2 Mléko	185
5.3 Vejce.....	188
5.4 Ovoce	189
5.5 Zelenina a brambory	190
6. HACCP.....	192
6.1 Tepelné zpracování masa a mikroorganismy	193
7. SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY A PRAMENŮ	195