

# Obsah

Úvod .....	5
<b>Zbožiznalství a vhodné úpravy surovin .....</b>	<b>7</b>
Maso .....	7
Hovězí maso .....	7
Telecí maso .....	9
Vepřové maso .....	10
Skopové maso .....	12
Jehněčí a kůzlečí maso .....	14
Drůbež .....	15
Zvěřina .....	16
Ryby .....	21
Korýši, šneci, lasturovci a další pochoutky .....	25
Zelenina a brambory – zeleninové pokrmy .....	30
Méně známá a méně používaná zelenina .....	36
Méně používané ovoce .....	37
Houby .....	39
Koření a jeho použití v kuchyni .....	41
Směsi koření, dochucovací prostředky, kořeněné soli a kořeněné octy .....	47
Obilniny, cukr, tuky, vejce a mléčné výrobky .....	56
<b>Skladovací podmínky a hygienické směrnice .....</b>	<b>61</b>
<b>Zdravá a správná výživa .....</b>	<b>62</b>
Vitamíny v potravinách .....	63
Lehké zdravotní pokrmy .....	64
Nový dietní systém .....	66
Nízkoenergetické pokrmy .....	73
<b>Sestavování jídelních lístků a jídelníčků, gastronomická pravidla .....</b>	<b>80</b>
Sestavování menu pro různé příležitosti .....	88
<b>Hlavní zásady kuchařské technologie .....</b>	<b>91</b>
Růst nároků na úpravu jídel .....	91
<b>Srovnání technologie úpravy jídel v klasické, tradiční i moderní kuchyni a jejich ekonomika .....</b>	<b>93</b>
Racionální výživa .....	94
Makrobiotická strava .....	95
Nová technologie výroby potravin .....	95
Speciální kuchařská výroba .....	96
<b>Studená kuchyně .....</b>	<b>98</b>
Suroviny .....	98

Teplé předkrmny .....	111
<b>Polévky</b> .....	124
Bílé polévky .....	124
Hnědé polévky .....	127
Hovězí vývary .....	127
Drůbeží vývary .....	128
Polévky z ryb, zvěřiny a skopového masa .....	128
Polévky zvláštní, národní, studené, ovocné, pivní a chlebové .....	129
<b>Omáčky</b> .....	135
Rozdělení omáček .....	136
Základní teplé omáčky .....	136
Studené omáčky .....	140
<b>Dresinky (zálivky), ochucené máslo</b> .....	141
<b>Vybrané minutky se zvláštní úpravou</b> .....	147
Pokrmy podávané v papilotě .....	147
Pokrmy připravované na roštích, rožních, grilovacích deskách, zapečené v těstě a v UKW grilech .....	149
Moderní technická grilovací zařízení .....	149
Příprava masa — pečení na roštu a rožni .....	150
Flambování a další speciální úpravy pokrmů dokončovaných u stolu .....	153
Pokrmy zapečené v těstě .....	154
Vaření a dohotovování pokrmů před hostem .....	155
Příprava jídel před hostem .....	157
<b>Národní kuchyně</b> .....	158
Česká, moravská a slovenská kuchyně .....	158
Česká kuchyně .....	160
Moravská kuchyně .....	165
Slovenská kuchyně .....	168
Francouzská kuchyně .....	173
Ruská kuchyně .....	180
Ukrajinská kuchyně .....	182
Běloruská kuchyně .....	185
Gruzínská kuchyně .....	186
Kuchyně pobaltských republik .....	188
Bulharská kuchyně .....	190
Italská kuchyně .....	192
Anglická kuchyně .....	199
Německá kuchyně .....	203
Skandinávská kuchyně .....	208
Čínská kuchyně .....	213
Indická kuchyně .....	216
Japonská kuchyně .....	218
Mexická kuchyně .....	221

Kubánská kuchyně .....	222
<b>Různé druhy úprav jídel pro bankety, rauty, recepce a jiné příležitosti</b> .....	226
Číše vína .....	226
Koktajl .....	226
Studený bufet .....	228
Snídaně formou table d' hôte .....	229
Recepce .....	233
Použití teplého vozu .....	235
Studený vůz a nabídka předkrmů .....	236
<b>Slavnostní mísy</b> .....	237
Slavnostní mísy ze studené kuchyně .....	237
Slavnostní mísy z teplé kuchyně .....	238
Cukrářské mísy .....	238
Náročná úprava slavnostních mís studených výrobků .....	239
<b>Speciální teplé a studené moučníky</b> .....	243
Palačinky .....	243
Sladké omelety .....	245
Nákypy (soufflés) .....	247
Smažené a flambované ovoce .....	249
Zmrzlinové a ovocné poháry, šarloty, krémy, ovocné saláty, zmrzlinové bomby .....	250
Ovocné saláty .....	251
Příprava ovoce pro slavnostní příležitosti .....	253
<b>Vybrané receptury rychlého občerstvení</b> .....	255
<b>Vybavení kuchyní</b> .....	260
Centrální velkokapacitní výroby .....	260
Velkokuchyně .....	263
Klimatizace .....	265
Vhodné vybavení a organizace provozu ve studené kuchyni .....	267
Strojní vybavení kuchyně a DKP hotelu Poděbrady .....	269