

O B S A H

Předmluva	7
Charakteristika studené kuchyně	8
Zásady postupu při výrobě lahůdkářských výrobků	9
Seznam receptur studených pokrmů podle skupin výrobků	14
Průměrné odpady a ztráty vznikající při zpracování surovin	641
Související úpravy, výtěžnosti a ztráty	644
Drobné informace výrobního charakteru	644
Záměny (nahrazování) surovin při výrobě	645
Zvýšení hmotnosti některých potravin vařením	646
Přehled hmotností podílů masné suroviny u vybraných smažených pokrmů	646