

Obsah

1 Úvod	5	Luštěniny	26
Význam technologie přípravy pokrmů jako vyučovacího předmětu	5	Brambory	26
Dějiny kuchařského umění	6	Ovoce	26
2 Zásady hygieny a bezpečnosti při práci	9	Předběžná příprava drobných zvířat, drůbeže a pernaté zvěřiny	27
Osobní hygiena	9	Zajíci	27
Hygienické požadavky při přípravě pokrmů	11	Jehňata a kůzlata	29
Základní ustanovení platných norem o bezpečnosti práce a o ochraně zdraví při práci	12	Pernatá zvěřina	29
Možnosti ohrožení při práci a způsoby ochrany pracovníka	12	Drůbež	30
Cvičná kuchyně a organizace práce v ní	15	Předběžná příprava ryb	33
Příruční sklady a požadavky na jejich vybavení	16	Čerstvé ryby	33
3 Základní technologické úpravy	17	Zmrazené a solené ryby	35
Účel a charakter změn při zpracování potravin na pokrmy – fyzikální, chemické a biologické změny	17	Předběžná příprava masa	36
Rozdělení kuchyňské úpravy pokrmů z časového a tepelného hlediska	18	Dělení masa na porce	39
4 Předběžná příprava základních potravin	21	Naklepávání masa	40
Čištění surovin rostlinného původu	21	Mletí masa	40
Čištění suchým způsobem	22	Protýkání masa	41
Čištění mokřím způsobem – vodou	23	Plnění masa	41
Zpracování zeleniny, luštěnin, brambor a ovoce	24	Kořenění potravin	42
Zelenina	24	Mletí potravin	44
		Šlehání	44
		5 Hlavní tepelné úpravy při zpracování potravin	45
		Vaření	45
		Zásady při vaření živočišných potravin	49
		Vaření masa jatečných zvířat	49
		Vaření drůbeže	50
		Vaření zvěřiny	50
		Vaření ryb	50
		Zásady při vaření rostlinných potravin	51
		Vaření brambor	51
		Vaření zeleniny	52
		Vaření luštěnin	53
		Vaření těstovin	54
		Zadělávání	54
		Dušení	55
		Dušení masa	57
		Dušení drůbeže	61
		Dušení ryb	61

Dušení zeleniny	62		
Dušení těstovin	62	9 Charakteristika pokrmů	
Opékání	63	cizích kuchyní	92
Pečení	63		
Výše teploty a doba pečení	64	Francouzská kuchyně	92
Pečení v troubě	64	Italská kuchyně	95
Pečení v mikrovlnných troubách	66	Balkánská kuchyně	97
Pečení na roštu a na rožni	67	Maďarská kuchyně	98
Pečení na pánvi	70	Ruská a ukrajinská kuchyně	100
Zapékání – gratinování	72	Polská kuchyně	101
Smažení	72	Anglická kuchyně	102
Smažení masa	75	Kuchyně národů jihovýchodní Asie	105
Smažení drůbeže	76	Arabská kuchyně	107
Smažení ryb	76		
Smažení zeleniny	76	10 Pokrmý dietní	
Smažení brambor	77	Základy dietetiky	109
6 Odborná literatura	78		
Význam norem	78	Přehled diet a požadavky na	
Vlastní receptury	80	přípravu dietních pokrmů	
7 Příprava pokrmů z opracovaných		Příprava pokrmů pro jednotlivé	
surovin a jejich tepelná úprava	81	diety a odlišnosti od obvyklé	
Polotovary	81	přípravy pokrmů	110
Příprava pokrmů z konzerv	83	Dieta žaludeční šetřící	110
Příprava zmrazených pokrmů	84	Dieta žaludeční rehabilitační	
8 Progresivní metody výroby		(dráždící)	113
pokrmů	87	Dieta protisklerotická	114
Centralizace výroby pokrmů	87	Dieta žlučnicková s omezením	
Průmyslové zpracování pokrmů	89	tuku	115
Konzervování pokrmů,		Dieta jaterní	117
jejich skladování, rozvoz a odbyt	89	Dieta s omezením proteinů	119
		Dieta odlehčovací	120
		Dieta redukční	121
		Dieta diabetická	122
		Dieta neslaná šetřící	124
		Dieta výživná	125

MIKULÁŠ MATEJKA, IRENA BALAGOVÁ

Technologie přípravy pokrmů I

učebnice pro kuchaře a číšníky

Obálku navrhl Miloš Jirsa. Lektorovala Hana Sedláčková. Vydalo nakladatelství Merkur v Praze roku 1994 jako svou 1862. publikaci. 5. české, upravené vydání. Odpovědná redaktorka Eugenie Dušková. Vytiskl Print, s. p. Brno.