

# OBSAH

ÚVODNÍ SLOVA /7	
NEŽ DO KUCHYNĚ VSTOUPÍME /10	
BEZ ČEHO SE	
V KUCHYNI NEOBEJDEME /16	
<i>Co povědět o vybavení kuchyně?</i> /13	
MLÉKO /16	
VEJCE /17	
<i>Jiné úpravy a použití vajec</i> /21	
<i>Zahušťování polévky nebo omáčky</i> /23	
TUKY /24	
MÁSLO /24	
<i>Ochucené máslo</i> /24	
SÁDLO, SLANINA, MOREK /27	
<i>Rozpouštění másla a slaniny</i> /28	
<i>Sbírání tuku</i> /29	
OLEJ /30	
OCHUCOVÁNÍ POKRMŮ /30	
<i>Sůl</i> /30	
<i>Cukr a Med</i> /31	
<i>Stupně vaření cukru</i> /32	
<i>Barvení vařeného cukru</i> /33	
OCET /34	
<i>Ochucený ocet</i> /35	
KOŘENÍ A KOŘENĚNÍ POKRMŮ /38	
<i>Kořeníme bylinkami, zeleninou, ovocem</i> /39	
<i>Kořenící směsi</i> /41	
VÝVARY A POLÉVKY /44	
VÝVARY /44	
<i>Vývar na přilévání (consommé)</i> /48	
POLÉVKY /48	
<i>Dušené polévky</i> /48	
<i>Míchané polévky s vložkami</i> /50	
<i>Francouzské polévky</i> /51	
<i>se zeleninou a vložkami</i> /51	
<i>Pasírované polévky</i> /53	
<i>Husté pasírované polévky</i> /56	
<i>Polévky s mlékem</i> /57	
<i>Polévky z vody</i> /57	
<i>Zahuštěné polévky z vody</i> /58	
<i>Postní polévky</i> /59	
<i>Tlučené polévky</i> /61	
<i>Tlučené polévky drůbeží, želví</i> /62	
<i>Jiné polévky (ovocné, pivní)</i> /64	
<i>Studené polévky</i> /65	
<i>Polévkové tabulky</i> /66	
ZAVÁŘKY A VLOŽKY	
DO POLÉVKY /67	

- Zavářky /69  
Knedlíčky do polévky /71  
Ravioly /76  
Sedliny /77  
Svítky /78  
MASO /80  
Odležení masa /80  
Jak dlouho necháváme  
maso odležet? /82  
Základní příprava masa /84  
Omývání masa /84  
Jak si poradíme /86  
se zapáchajícím masem? /86  
Drezírování masa /86  
Protahování (špikování) masa /90  
Obalování masa /91  
VAŘENÍ MASA /93  
Tři stupně vaření masa /93  
DUŠENÍ MASA /96  
PEČENÍ MASA /99  
Pečení masa v troubě /100  
Pečení masa na plotně /103  
Pečení masa v papíru /105  
Pečení masa v těstě /105  
Pečení masa na roštu /107  
Pečení masa na rožni /109  
SMAŽENÍ MASA /110  
HOVĚZÍ MASA /112  
Vařené hovězí maso /112  
Dušené hovězí maso /113  
Pečené hovězí maso /116  
Hovězí plátky /117  
Hovězí dršťky, jazyk, /118  
mozeček, vemínko /118  
TELECÍ MASO /120  
Vařené telecí maso /120  
Dušené telecí maso /121  
Pečené a smažené telecí maso /122  
Telecí vnitřnosti, nožky /123  
VEPŘOVÉ MASO /125  
Vařené vepřové maso /125  
Dušené vepřové maso /126  
Pečené vepřové maso /127  
Selátko /127  
SKOPOVÉ MASO /128  
Drezírování skopového masa /128  
Vařené skopové maso /128  
Dušené skopové maso /129  
Pečené skopové maso /130  
JEHNĚČÍ A KŮZLEČÍ MASA /131  
KRÁLÍK DOMÁCÍ /133  
UZENÉ MASO /134  
DRŮBEŽ DOMÁCÍ A DIVOKÁ /136  
Drezírování drůbeže /136  
Kuchařská úprava drůbeže /137  
Holoubata /139  
Husa /140  
Kachna /142  
Kapoun, pulard /142  
Krocán /143  
Kuře /144  
Vykrmování domácí drůbeže /147



**DIVOKÁ DRŮBEŽ /148**  
*Vodní ptáci (husa, kachna) /152*  
**ZVĚŘINA /153**  
*Zajíc a divoký králík /153*  
*Jelen a daněk /156*  
*Srnc a kamzík /157*  
*Divoký vepř, medvěd /158*  
**RYBY /159**  
*Máčení, zabíjení, omývání ryb /160*  
*Kuchání ryb /161*  
*Drezírování ryb /163*  
*Úpravy ryb /164*  
*Bolen /168*  
*Candát /169*  
*Kapr /169*  
*Losos /172*  
**MOŘSKÉ RYBY /178**  
*Kaviár /182*  
*Humr /182*  
*Kril /183*  
*Raci /183*  
*Měkkýši /184*  
*Hlemýždi /184*  
*Mušle /184*  
*Ústřice /185*  
*Žáby /186*  
**MÍŠENINY /186**  
*Hašé /186*  
*Masové míšeniny /187*  
*Míšeniny složitější /189*  
*Jelítka, jitrnice, klobásy /190*

*Sekaniny /192*  
*Pokrmý ze sekaniny /194*  
*Nádivky do masa /196*  
**PAŠTIKY /198**  
*Jednoduché paštiky /201*  
*Malé paštičky /202*  
*Pokrmý podobné paštikám /204*  
**OMÁČKY /206**  
*Teplé omáčky /206*  
*Jednoduché omáčky /208*  
*Složitější omáčky /209*  
*Velké omáčky (pro velké kuchyně) /209*  
*Malé omáčky /212*  
*Křenové omáčky /216*  
**Šťávy /217**  
*Studené omáčky /218*  
*Omáčky s křenem /218*  
*Omáčky s hořčicí /219*  
*Omáčky bez hořčice /220*  
*Omáčky olejové (majonézové) /220*  
*Omáčky na obalování /222*  
**OBILOVINY V KUCHYNI /223**  
*Kroupy /224*  
*Krupice /225*  
*Pražení mouky a krupice /226*  
*Jíška /226*  
*Stručně: jáhly, kukuřice, rýže /229*  
*Jáhly /229*  
*Kukuřice /229*  
*Rýže /229*  
**MOUČNÉ POKRMÝ /232**

*Vaření v ubrousku /233*  
*Vaření v páře /234*  
*Pečení v páře /235*  
*Těstíčka na obalování /236*  
**MOUČNÉ POKRMY /237**  
*Knedlíky /238*  
*Nepostradatelná žemlička /240*  
**NÁKYPY /243**  
*Nákypy podávané teplé /244*  
**PUDINKY /248**  
*Pudinky vařené nebo pečené v páře /248*  
*Pudinky chlazené /249*  
**OMÁČKY K MOUČNÝM POKRMŮM /251**  
*Teplé omáčky /251*  
*Studené omáčky /252*  
**KRÉMY /253**  
*Anglické krémy /253*  
*Bavorské krémy /254*  
*Francouzské krémy /255*  
**TĚSTO S DROŽDÍM /255**  
*Kynuté těsto /255*  
*Vypracování těsta /257*  
*Těsto kynuté za studena /258*  
*Křehké těsto s droždím /259*  
*Nádivky do koláčů a buchet /260*  
*Pečivo s droždím /261*  
**TĚSTO BEZ DROŽDÍ /267**  
*Dortové těsto /267*  
*Dortové hmoty /268*  
*Zdobení dortů /270*  
*Jak připravíme zajímavý dort? /270*

*Jemné a křehké těsto /271*  
*Drobenkové těsto /271*  
*Jemné a křehké pečivo /272*  
*Linecké těsto /273*  
*Máslové (lístkové) těsto /274*  
*Třené těsto /276*  
*Pečivo z třeného těsta /278*  
*Cukrovinky, oplatky, pamlsky z ovoce /281*  
*Drobné tvary /282*  
*Oplatky /287*  
*Pamlsky z ovoce /289*  
**NÁDIVKY, POLEVY /290**  
*Nádivky do dortů a cukrovinek /290*  
*Polevy dortů a cukrovinek /290*  
**OVOCE /293**  
*Spařování ovoce /293*  
*Dušené ovoce /293*  
*Kompoty /293*  
*Kompoty z čerstvého ovoce (dušené) /294*  
*Kompoty ze sušeného ovoce (vařené) /295*  
*Ovocné saláty /296*  
*Zaváření ovoce /297*  
*Zaváření s cukrem /297*  
*Zaváření s cukrem, /301*  
*lihovinou nebo octem /301*  
*Odpařování ovoce /303*  
*Marmelády a povidla /303*  
*Ovocné rosoly /305*  
*Jemné ovocné rosoly /306*



Ovocné šťávy (sirupy) /307  
Sušené ovoce /308  
Jak ovoce uchovááme /309  
V chladném prostředí /309  
Ovoce zalité cukrem /309  
**ZELENINA /311**  
Omývání zeleniny /311  
Spařování zeleniny /313  
Vaření zeleniny /314  
Dušení zeleniny /315  
Míchaná zelenina /316  
Artyčoky /317  
Bílá řepa /317  
Brambory /317  
Bramborová mouka /318  
Brambory vařené /318  
Brambory dušené /321  
Brambory pečené /321  
Brukev /322  
Cibule /322  
Chřest /323  
Kadeřávek /324  
Kapusta /324  
Květák /324  
Maniok /325  
Mrkev /325  
Okurky /325  
Rajská jablíčka /326  
Špenát /326  
Tykev /327  
Zelí /327

Zelníček /328  
Zeleninové saláty /328  
Míchané saláty /328  
Saláty ze syrové zeleniny /330  
Vařené saláty /332  
Zeleninové saláty s masem /332  
Jak zeleninu uchovááme /333  
Nakládání zeleniny /334  
Sušení zeleniny /339  
**LUŠTĚNINY /340**  
Spařování luštěnin /340  
Vaření luštěnin /340  
Boby /342  
Čočka /342  
Fazolové lusky /342  
Hrách /343  
**HOUBY /344**  
Omývání hub /344  
Jak houby upravujeme /345  
Nakládané houby /345  
Sušené houby /346  
Lanýž /347  
Ryzec /347  
Smrž /348  
Žampion /348  
**NÁPOJE /350**  
**HORKÉ NÁPOJE /350**  
Čaj /350  
Čokoláda /351  
Káva /352  
Nápoj připravujeme /352

*Pivo /352*  
*Punč /352*  
*Víno /353*  
**STUDENÉ NÁPOJE /353**  
*Bowle /353*  
*Odvary /354*  
**LIKÉRY A TRESTI /355**  
*Jak tresti připravujeme /355*  
*Likéry /355*  
**ZBYTKY V KUCHYNI /357**  
*Ohřívání zbytků /358*  
*Dobré nápady /360*  
*Omáčky /360*  
*Polévky /360*  
*Zbytky masa s omáčkou /361*  
*Nové pokrmy ze zbytků /361*  
*Sladké pokrmy /361*  
*Slané pokrmy /362*  
*Zbytky ryb /364*  
**UCHOVÁVÁNÍ POTRAVIN  
A POKRMŮ /366**  
*Základní ochrana potravin /366*  
*Odstraňování vody z potravin /367*  
*Pomocí látek, které pohlcují vodu /367*  
*Odpařováním /370*

*Uzením /371*  
**DODATEK /373**  
*Sestavování jídelního lístku /373*  
*Jak stanovíme množství surovin  
(rozpočet jídelníčku) /373*  
*Kdy je které maso nejchutnější /375*  
*Volba omáčky a zeleniny /375*  
*Úprava pokrmů před podáváním /375*  
*Zdobení masa /377*  
*Krájení masových pečení,  
drůbeže, divočiny, ryb /379*  
*Podávání pokrmů,  
nápojů, pečiva, ovoce /382*  
*Jak podáváme nápoje /382*  
*Jak podáváme ovoce /383*  
*Stolování a obsluha /385*  
*Prostírání stolu /386*  
*Oběd /386*  
*Obsluha u tabule /388*  
*Svačiny, malé společnosti, /389*  
*večerní hostiny, zábavy /389*  
*Pohoštění při honech /390*  
**VYSVĚTLIVKY POJMŮ /392**  
**EDIČNÍ POZNÁMKA /406**