

OBSAH

* Úvod	6
O mně	6
O téhle knize	6
Proč polévky?	7
Druhy polévek	7
Základy dobré polévky	8
Jak rozmixovat polévku	8
Tipy a triky k vaření, podávání i skladování	9
Vybavení	10
Dokončování	12
Jak uvařit dobrý vývar	14
* Polévky	18
* Posypky, zálivky a oblohy	126
Suché posypky	128
Tepelně upravované posypky	132
Zálivky	135
Jiné vývary, omáčky a tekutiny	138
* Rejstřík	140
* Poděkování	144