

## OBSAH II. ROČNÍK

### I. POLÉVKY 5

*Význam a rozdělení polévek* 5

Vývar A 6

Vývar B 6

Vývar C 6

Zvěřinový vývar 6

Rybí vývar 7

Telecí vývar 7

Zeleninový vývar 7

*Čištění a zesilování vývarů* 8

Čištění vývarů 8

Zesilování vývarů 8

*Vložky a zavářky do polévek* 8

Vložky ze zeleniny 8

Druhy vložek 9

*Těstovinové vložky* 9

Nudlové těsto 9

Kapání do polévky 10

*Obiloviny* 10

*Knedlíčky* 10

Krupicové knedlíčky 10

Žemlové knedlíčky 10

Morkové knedlíčky 11

Mozečkové knedlíčky 11

Játrové knedlíčky 11

Špenátové knedlíčky 11

Šunkové knedlíčky 12

Bramborové knedlíčky 12

Rýžové knedlíčky 12

Tyrolské knedlíčky 12

Kapustové knedlíčky 13

*Noky* 13

Krupicové noky — máslové noky z odpalovaného těsta 13

Noky z třešného těsta 14

*Pálené koule* 14

Vaječné svítky	14
Příprava základního těsta	14
Vaječný svítek z třešného těsta	15
Celestinské nudle	15
Fritátové nudle	15
Vaječná sedlina	15
<i>Příprava a rozdělení bílých polévek</i>	16
<i>Příprava zasmažky</i>	17
Bílé polévky zahuštěné zasmažkou	17
Šlemové bílé polévky	18
Kašovinové bílé polévky	18
Smetanové (krémové) bílé polévky	18
Bramborová polévka	19
Zeleninová polévka	19
Květáková polévka	20
Chřestová polévka	20
Pórková polévka s vejcem	21
Celerová polévka	21
Rajčatová polévka	22
Hrachová polévka	22
Kmínová polévka s vejcem	23
Polévka rybí	23
Polévka z ovesných vloček	24
Polévka krupková	25
Polévka — fazolový krém	25
Polévka — bramborový krém	26
Polévka rýžová — bílá	26
<i>Zjemňování bílých polévek</i>	27
<i>Příprava speciálních polévek</i>	27
<i>Speciální vývary s vložkami</i>	27
Olio vývar	27
Olio madeira vývar	27
Albion vývar	27
Rossini vývar	27
Myslivecký vývar	27
Golbert	27
Aurora	27
Dolores	28
Camino	28
Český vývar	28
Italský vývar	28

Meruňkový salát	120
Pomerančový salát	121
Jablkový salát	121
<i>Přílohy z rýže</i>	121
<i>Různé druhy příloh z rýže</i>	122
Dušená rýže	122
Rýže na řecký způsob	122
Rýže na italský způsob	123
Sunková rýže	123
Žampionová rýže	123
Šafránová rýže	124
Zeleninová rýže	124
Rýže na turecký způsob	124
<i>Přílohy z obilovin</i>	124
Vařené kroupy	125
Dušené kroupy	125
Proso	125
Ovesné vločky	126
<i>Přílohy z luštěnin</i>	126
Vařené luštěniny přírodním způsobem	126
Čočka na přírodní způsob	126
Vařený hrách	126
Hrachová kaše	127
Fazolová kaše	127
<b>IV. BEZMASÉ POKRMY</b>	<b>128</b>
<i>Význam a jednotlivé druhy</i>	<b>128</b>
<i>Zeleninové pokrmy</i>	129
Smažený květák	129
Květák zapékaný s vejci	129
Lečo s vejci	130
Plněné zelí	130
Plněná tykev	131
Plněné baklažány	131
Plněný paprikový lusk	132
Plněné okurky	133
Plněná cibule	133
<i>Pokrmy připravované z rýže</i>	134
Zeleninové rizoto	134
Rizoto se žampiony	134

Rizoto z husích drůbků	135
Srbské rizoto	135
Rýžový nákyp s jablky	136
Rýžová kaše	137
<i>Pokrmý připravované z těstovin</i>	137
Šunkové halušky	137
Nudlový nákyp s tvarohem	138
Makaróny po pražsku	138
Bratislavské rizoto	139
Knedlíky s vejci	139
Smažené rizolety	140
Italské ravioly	141
Sibiřské pelmeně	141
<i>Pokrmý připravované z luštěnin</i>	142
Čočka se sázeným vejcem	142
Fazole na kyselo	143
Hrachová kaše s cibulkou	143
Šoulet	143
<i>Pokrmý připravované z brambor</i>	143
Brambory na maďarský způsob	143
Brambory po milánsku	144
Grenadýrský pochod	144
Plněné bramborové knedlíky	145
Brambory zapékané se sýrem	145
Nové brambory s tvarohem a máslem	146
Francouzské brambory	146
Pražské brambory	147
<i>Houby a jejich využití k přípravě pokrmů</i>	147
<i>Pokrmý připravované z hub</i>	148
Hříbky s vejci	148
Kuřátka na kyselo	148
Osmažené houby	149
<i>Žampiony a pokrmý ze žampionů</i>	149
Plněné žampiony	149
Smažené žampiony	150
Zapékané žampiony	150
Lanýže	151
Konzervování hub	151
Sušení hub	151
Houby v octě	151

<i>Vařená vejce</i>	154	
Vejce vařená na měkko	154	
Vejce vařená na hniličku	154	
Vejce vařená na tvrdo	154	
Vejce vařená na pařížský způsob	154	
<i>Míchaná vejce</i>	155	
Míchaná vejce na másle	155	
Míchaná vejce s houbami	155	
Dietní míchaná vejce	155	
Míchaná vejce s klobásou	155	
Anglická slanina zapečená s vejci	155	
<i>Ztracená vejce (poširovaná)</i>	156	
Ztracená vejce se šunkou (na pražský způsob)	156	
Ztracená vejce v salámu	156	
Ztracená vejce na smetaně	157	
Ztracená vejce na francouzský způsob	157	
Ztracená vejce na ruský způsob	157	
Ztracená vejce na švýcarský způsob	157	
Ztracená vejce na způsob Kardinál	157	
<i>Sázená vejce</i>	158	
Sázená vejce na myslivecký způsob	158	
Sázená vejce se šunkou	158	
Sázená vejce na ruský způsob	158	
Sázená vejce na švédský způsob	158	
<i>Smažená vejce</i>	159	
Smažená vejce na pražský způsob	159	
Smažená vejce na americký způsob	159	
Smažená vejce na způsob Luculla	159	
Smažená vejce na jarní způsob	160	
<i>Gratinovaná vejce</i>	160	
Gratinovaná vejce se smetanou	160	
Gratinovaná vejce s bešamelovou omáčkou	160	
Gratinovaná vejce na florentinský způsob	161	
<i>Vaječné omelety</i>	161	
Vaječné omelety bez náplně	162	
Vaječné omelety s náplní	162	
Milánská omeleta	162	
Omeleta Paysanne	162	
Ruská omeleta	162	

Srbská omeleta	163
Londýnská omeleta	163
Pražská omeleta	163
Omeleta Rossini	163
Florentýnská omeleta	163
Omeleta na zahradnický způsob	163
Omeleta Parmantier	163

<i>Vaječné sedliny</i>	164
Zeleninová sedlina	164
Rajčatová sedlina	165
Šunková sedlina	165
Sedlina s brzlíkem	166
Sedlina s oštěpkem	166

<i>Příprava pokrmů ze sýrů</i>	166
Smažené sýry	167
Smažený sýr (malá porce)	167
Smažený camembert (plísňový sýr)	167
Švýcarský sýrový nákyp	168
Sýrové fondue (švýcarské fondue)	168
Sýrový pudink	169
Pečený sýr	169
Sýrové krokety	169
Tvarohový nákyp	170
Syrníky se smetanou	171
Brynzové halušky	171

## VI. PŘEDKRMY 172

*Význam, rozdělení a způsob podávání předkrmů* 172

*Druhy předkrmů* 172

<i>Teplé předkrmy</i>	172
Teplé předkrmy připravované z vajec	172
Teplé předkrmy připravované z ryb	173

<i>Studené předkrmy</i>	173
Studené předkrmy z vajec	174
Studené předkrmy ze zeleniny	174
Studené předkrmy z masa	174
Studené předkrmy připravované ze salátů	174

<i>Úprava studených předkrmů</i>	174
Vejce plněná šunkovou pěnou	174

Vejce s kaviárem	174
Ztracená vejce s chřestovým salátem	175
Anglická obložená svičková	175
Paštika ze zvěřiny s omáčkou cumberland	175
Košičky z křehkého těsta plněné husími játry	176
Marinovaná štika s omáčkou vinaigrette	176
Pstruh vařený na bernský způsob	176
Květák s maltézskou omáčkou	177
Kadeřábek plněný majonézou z drůbeže	177

<i>Úprava teplých předkrmů</i>	177
Gratinovaná vejce	177
Vejce v gratince s husími játry	178
Ragú gratinované v mušlích	178
Paštičky plněné kuřecím salpikonem	178
Sardelový nákyp	179
Candát vařený s krevetkami	179
Artyčoky na milánský způsob	179
Toasty zapékané s chřestem	180
Sýrový nákyp	180

## VII. PŘÍPRAVA POKRMŮ STUDENÉ KUCHYNĚ 181

### *Příprava majonéz a marinád* 182

<i>Majonézy</i>	182
Základní majonéza	182
Kořeněná majonéza	182
Smetanová majonéza	182
Rajčatová majonéza	183
Španělská majonéza	183
Jogurtová majonéza	183

### *Marinády* 183

### *Příprava různých druhů obložených chlebičků* 184

<i>Druhy obložených chlebičků</i>	184
Ruský obložený chlebiček	184
Švédský chlebiček	184
Francouzský obložený chlebiček	184
Pražský obložený chlebiček	184
Humrový obložený chlebiček	185
Chlebiček s kaviárem	185

### *Kanapky — chuťovky* 185

<i>Příprava pokrmů ze sýrů</i>	185
Sýrové krémy	185
Krém z uzeného sýra	186
Krém z plísňového sýra	186
<i>Sýrové pěny</i>	186
Sardelová sýrová pěna	186
Pěna z uzeného lososa	186
Pěna z plísňového sýra	187
Rajčatová sýrová pěna	187
<i>Sýrové pečivo</i>	187
Sýrové toasty	187
Šišky z odpalovaného těsta	188
Sýrová roláda	188
<i>Příprava složitých salátů</i>	188
<i>Masové saláty s majonézou</i>	189
Vlašský salát	189
Pražský salát	189
Ruský salát	190
Salát z drůbeže	190
Salát ze zvěřiny	191
Vajíčkový salát	191
<i>Masové saláty bez majonézy</i>	192
Salát z volské tlamy	192
Bulharský salát	192
Masový salát	193
<i>Rybí saláty</i>	193
Salát z čerstvých sladkovodních ryb	194
Salát z makrel s majonézou	194
Salát z uzenáčů	194
<i>Zeleninové saláty</i>	195
Francouzský salát	195
Makedonský salát	195
Řecký salát	196
<i>Rýžové saláty</i>	196
Orientální rýžový salát	196
Rýžový salát s drůbežím masem	197
<i>Saláty z korýšů</i>	197
Salát z raků	197



Salát z krabů	198	
Salát na způsob Miñon	198	
<i>Příprava plněných zelenin</i>	199	
Plněné artyčoky	199	
Plněné čerstvé okurky	199	
Plněné papriky	200	
Plněná rajčata	200	
<i>Příprava jednoduchých a složitých pokrmů z vajec</i>	201	
<i>Plněná a obložená vejce</i>	201	
<i>Plněná vejce</i>	201	
Vejce plněná žloutkovou fáší (à la Casino)	201	
Vejce plněná pěnou z husích jater (à la Strassbourg)	202	
Vejce obložená humřím masem	202	
Vejce na moskevský způsob	202	
<i>Úprava vajec vařených na měkko</i>	203	
Vejce s chřestovým salátem (à la Drew)	203	
Vejce na kardinálský způsob (à la Cardinal)	203	
Vejce na toastu (à la Margot)	203	
<i>Úprava ztracených (poširovaných) vajec</i>	204	
Ztracená vejce se šunkou	204	
<i>Příprava pokrmů z ryb</i>	204	
Pstruh na modro s francouzským salátem	204	
Candát na způsob Glückbringer	204	
Makrela na způsob Kardinál	205	
<i>Příprava složitých majonéz a majonézových koktejlů</i>	205	
<i>Složitá majonézy</i>	206	
Květáková majonéza	206	
Chřestová majonéza	206	
Šunková majonéza	206	
Majonéza z drůbeže	206	
Majonéza z krabů	207	
Majonéza z ryb	207	
<i>Koktejly</i>	207	
Koktejlová omáčka Astor	208	
Koktejlová omáčka Lincoln	208	
Koktejlová omáčka Edison	208	
Koktejl z krabů	208	

Koktejl̄ ze sladkovodních raků	209
Šunkový koktejl	209
<i>Podávání a úprava kaviáru</i>	209
<i>Příprava masové pěny, galantiny, paštiky a huspeniny</i>	210
<i>Úprava pěn z masa</i>	210
<i>Postup při přípravě pěn</i>	210
Pěna z husích jater	211
Šunková pěna	211
<i>Úprava paštik</i>	212
Paštika z husích jater	212
Paštika z bažanta	213
<i>Úprava galantin</i>	214
Galantina z kuřete	214
<i>Úprava huspenin</i>	215
Lahůdková huspenina	215
Huspenina z drůbeže	215
<i>Příprava různých specialit studené kuchyně</i>	216
Medailónky	216
Paštičky, košíčky, lodičky	216
Vejce na způsob královny (à la Reine)	216
Šunková roláda Imperial	217
Medailónky ze svíčkové na způsob Rossini	217

#### VIII. KUCHARSKÉ NÁZVOSLOVÍ A TECHNOLOGICKÉ VÝRAZY 218

Ruský vývar	28
Indický vývar	28
<i>Speciální polévky</i>	28
Bœuillabaisse (francouzská rybí polévka)	28
Polévka z raků	29
Mouton broth (anglická polévka ze skopového masa)	29
Želví polévka (pravá)	30
Saint Hubert (kašovitá polévka ze zvěřiny)	30
Ruská národní polévka — boršč	31
Soljanka	32

*Masové, ovocné, vinné a pivní polévky* 32

<i>Masové polévky</i>	32
Hovězí vývar s masem a domácími nudlemi	32
Jemná drůbková polévka	33
Jemná ragů polévka	34
Gulášová polévka	35
Dršťková polévka	36
Hovězí polévka s masovou rýží	36
Hovězí vývar s masem a vídeňskými noky	37
Fazolová polévka se skopovým masem	38

<i>Ovocné polévky</i>	38
Jahodová polévka	39
Meruňková polévka	40
Jablková polévka	40
Polévka z malin	40
Polévka z hrušek	41

<i>Vinná a pivní polévka</i>	41
Vinná polévka	41
Pivní polévka	42
<i>Dávkování polévek</i>	42
Zelené natě	43
Druhy a použití	43

II. PŘÍPRAVA OMÁČEK A ROSOLŮ 44

*Základní omáčky* 44

<i>Teplé omáčky k vařenému hovězímu masu</i>	45
Rajčatová omáčka	45
Koprová omáčka	45
Játrová omáčka	46

Okurková omáčka	46
Houbová omáčka	47
Česneková omáčka	47
Cibulová omáčka	47
Pórková omáčka	48
Celerová omáčka	48
Smetanový křen	49
Pažitková omáčka	49
Sardelová omáčka	50
Omáčka mandlový křen	50

<i>Základní bílé omáčky</i>	51
Bešamel	51
Bílá omáčka (velouté)	51
Francouzská bílá omáčka	51
Holandská omáčka (sc. hollandaise)	52

<i>Základní hnědé omáčky</i>	52
Základní hnědá omáčka (espagnole)	52
Základní hnědá omáčka (glas-glasé)	53
Francouzská rajčatová omáčka	53

*Složité omáčky* 54

<i>Složité bílé omáčky</i>	54
Rajčatová omáčka — sauce Aurora	54
Sýrová omáčka — sauce mornay	54
Šunková omáčka — sauce jambon	54
Omáčka račí	55
Jarní omáčka	55
Cardinal omáčka	55
Nantua omáčka	55
Raiford omáčka	55
Žampionová omáčka	55
Polská omáčka	55
Drúbeží omáčka	55
Smetanová omáčka	55
Financière omáčka	55
Finská omáčka	55
Pompadúr omáčka	55
Riche omáčka	55
Rubens omáčka	55

<i>Složité hnědé omáčky</i>	56
Lojová omáčka	56
Lanýžová omáčka	56
Burgundská omáčka	56

Castellane omáčka	56
Žampiánová omáčka	57
Garibaldi omáčka	57
Gastronome omáčka	57
Provençale omáčka	57
Roosevelt omáčka	57
Kreolská omáčka	57
Richelieu omáčka	57
Piccadili omáčka	57
Nicoise omáčka	57
<i>Složité šlehané omáčky</i>	57
Bernská bílá omáčka	57
Maltéžská omáčka	57
Aegir omáčka	58
Ancienne omáčka	58
Câprés omáčka	58
Choron omáčka	58
Isigny omáčka	58
Lobbarde omáčka	58
Marquisse omáčka	58
<i>Příprava studených krycích a jemných omáček</i>	58
<i>Studené omáčky</i>	58
<i>Krycí omáčky (rosolové)</i>	59
Bílá krycí omáčka	59
Žlutá krycí omáčka	60
Růžová krycí omáčka	60
Hnědá krycí omáčka	60
Majonézová krycí omáčka	60
<i>Majonéza</i>	61
Příčiny srážení majonézy	61
Náprava sražené majonézy	61
Uchování majonézy	61
Základní majonéza	61
<i>Žloutková fáš</i>	62
<i>Vařená máslová majonéza</i>	62
<i>Majonézové omáčky</i>	63
Maltéžská omáčka	63
Bernská omáčka	63
Pažitková omáčka	64

Tatarská omáčka	64
Švédská omáčka	64
Remuládová omáčka	65
<i>Jemné omáčky</i>	65
Kaviárová omáčka	65
Brusinková omáčka — sauce cumberland	66
Sardelová omáčka	66
<i>Příprava rosolů a pochoutkových másel</i>	66
<i>Rosol (aspik)</i>	66
<i>Přírodní rosol</i>	67
Čištění vývaru (rosolu)	68
Rosol s přísadou želatiny	68
Rozpouštění pevného rosolu	68
Zalévání pokrmů do rosolu	69
Vhodné formy na úpravu pokrmů v rosolu	69
Používání rosolu	69
Horký kapalný rosol	69
Studený kapalný rosol	69
Pevný rosol	69
<i>Pochoutková másla</i>	70
<i>Pochoutková másla používaná v teplé kuchyni</i>	70
Bylinkové máslo	70
Křenové máslo	70
Kaparové máslo	71
Karí máslo	71
Kečupové máslo	71
Pažitkové nebo petrželové máslo	72
Sardelové máslo	72
Žampionové máslo	72
Račí máslo	73
<i>Pochoutková másla používaná ve studené kuchyni</i>	73
Sardinkové máslo	73
Lososové máslo	73
Kaviárové máslo	73
Hořčicové máslo	74
Rokfórové máslo	74
Bylinková směs	74

<i>Význam příloh a jejich podávání</i>	75
<i>Přílohy a jejich základní dávkování</i>	76
<i>Úprava brambor</i>	76
<i>Úprava brambor vařením</i>	76
Vařené brambory	77
Bramborová kaše	78
<i>Úprava brambor dušením</i>	78
Dušené brambory	79
Brambory dušené na smetaně	79
Lyonské brambory	79
<i>Úprava brambor pečením</i>	80
Brambory na způsob Maitre d'Hotel	80
<i>Úprava brambor smažením</i>	81
Smažené bramborové hranolky (Pommes frites)	82
Smažené bramborové lupínky (Pommes Chipes)	82
Smažená bramborová sláma (Pommes Pailles)	82
Smažené pařížské brambory (Pommes Parisienes)	82
Smažené bramborové kostky (Pommes Carré)	82
<i>Další bramborové přílohy</i>	82
Bramborové knedlíky	82
Bramborové knedlíky s hříbký	83
Chlupaté knedlíky	83
Bramborové krokety	84
<i>Přílohy z mouky</i>	84
<i>Knedlíky</i>	84
Houskové knedlíky (české)	84
Kynuté knedlíky	85
Krupicové knedlíky s houskou	85
Špekové knedlíky	86
Vídeňské knedlíky	86
Houskové knedlíky se žampiony	87
Knedlíky s burizony	87
Dietní tvarohové knedlíky	88
<i>Noky</i>	88
Krupicové noky	89

Máslové noky	89
Kukuřičné noky	90
<i>Těstoviny a jejich úprava</i>	91
Vaření těstovin	91
Domácí těstoviny	91
Těstoviny s houbami	92
Těstoviny se špenátem	92
Těstoviny s nastrouhaným sýrem	92
<i>Přílohy ze zeleniny</i>	92
<i>Hotové zeleninové pokrmy</i>	94
Přírodní zelenina s máslem	95
<i>Zelenina připravená na anglický způsob</i>	95
Zelený hrášek	96
Zelená fazole	96
Vařený špenát	96
<i>Zelenina připravená na francouzský způsob</i>	96
Zelený hrášek	96
Zelená fazole	96
Dušený špenát	96
<i>Zelenina připravená na polský způsob</i>	97
Zelená fazole	97
Vařená tykev	97
Vařený špenát	97
<i>Zadělávané zeleninové pokrmy</i>	97
Zadělávaná karotka	97
Míchaná zelenina	98
Vařená kapusta	99
Fazolové lusky na kyselo	99
Špenát	99
Dušené hlávkové zelí	100
Dušené kyselé zelí	100
Dušené červené zelí	101
<i>Smažené zeleninové pokrmy</i>	101
Smažený celer	101
Smažený baklažán	102
Smažená tykev v těstíčku	102
Smažená rajčata	102
<i>Konzervovaná zelenina a její tepelná úprava</i>	103
Mražená zelenina	103



Konzervovaná zelenina ve vlastní šťávě (sterilizovaná)	103
Sušená zelenina	103
Solená zelenina	103
Tekutá zelenina	103
<i>Předběžná příprava zeleniny na polotovary</i>	104
<i>Postup při výrobě některých druhů zeleninových polotovarů</i>	105
Nakrájená mrkev	105
Prolisovaný špenát	105
Kapustové karbanátky	105
Obalený květák	106
Špenátové obalené rizolety	106
Obalený celer	106
Květák jako mozeček	106
<i>Skladování polotovarů</i>	106
<i>Úprava zeleninových a ovocných salátů</i>	107
<i>Jednoduché saláty</i>	107
<i>Marinády</i>	107
Olejová marináda	107
Smetanová marináda	107
Vaječná marináda	107
Marináda se slaninou	107
Hořčicová marináda	107
Rajčatová marináda	108
Česneková marináda	108
<i>Dresinky</i>	108
Dresinky na dochucování masových a rybích salátů	108
Francouzský dresink	108
Anglický dresink	108
Gřibický dresink	108
Sýrový dresink	108
Vaječný dresink	108
Smetanový dresink	108
Savoury dresink	108
Řecký dresink	108
Česnekový dresink	108
<i>Dresinky na dochucování salátů s ovocem nebo různých speciálních kombinací</i>	108
Citrónový dresink	108
Dresink Mimóza	109

Listopadový dresink	109
Křenový dresink	109
Karamelový dresink	109
Americký dresink	109
Vinný dresink	109
Ústřicový dresink	109

*Saláty připravované ze syrové zeleniny* 109

Hlávkový salát	109
Hlávkový salát se smetanou	109
Hlávkový salát se slaninou	110
Hlávkový salát s jogurtem	110
Hlávkový salát Izrael	110
Hlávkový salát s vejcem	111
Karotkový salát	111
Salát z ředkviček	112
Salát z kyselého zelí	112
Baklažánový salát s rajčatovou marinádou	112
Okurkový salát	113
Okurkový salát se smetanou	113
Paprikový salát	113
Rajčatový salát	113

*Saláty připravované z vařené zeleniny* 114

Obyčejný bramborový salát	114
Celerový salát	114
Salát ze zelených fazolí	115
Chřestový salát	115
Salát z červeného zelí	115
Salát z červené řepy	116
Květákový salát	116

*Saláty z luštěnin* 116

Fazolový salát	116
Sójový salát	117

*Saláty z hub* 117

Hříbkový salát	117
Salát z ryzců	117

*Křen* 118

Octový křen	118
Křen s jablky	118
Křen s majonézou	119
Křen s karotkou	119

*Ovocné saláty* 119

Smišený ovocný salát	120
----------------------	-----