

# OBSAH

6

## BYLINKY, KOŘENÍ A ESENCE

Nákup, použití a skladování bylinek a koření. Posílení chuti, barvy a aroma pokrmu. Flambování.

30

## VÝVARY A OMÁČKY

Krok za krokem k plné chuti domácích vývarů a omáček.

48

## MLÉČNÉ VÝROBKY A VEJCE

Využití všestrannosti a výživné hodnoty mléčných produktů při vaření.

74

## RYBY A DARY MOŘE

Výběr a příprava celé škály ryb a mořských živočichů – od čištění až po podávání.

100

## DRŮBEŽ A MASO

Zacházení s masem a drůbeží, jejich příprava a podávání: porcování, vázání a rozklepávání, plnění, krájení, vykostování a zavinování, vaření a servírování.

136

## ZELENINA

Podrobný přehled způsobů přípravy, vaření a podávání nejrůznějších druhů zeleniny včetně hub a lanýžů.

160

## OBILOVINY A LUŠTĚNINY

Využití bohatého spektra obilovin a luštěnin s popisem mnoha druhů rýže.

172

## OVOCE

Rady, jak vybírat, nechat dozrávat a čistit ovoce. Podrobné informace o tropických a exotických druzích a rozličné metody úpravy ovoce.

176

## TĚSTOVINY, NUDLE A KNEDLÍKY

Od výběru čerstvých i sušených těstovin až po jednoduché způsoby výroby domácích těstovin včetně popisu obvyklých typů nudlí ze všech koutů světa.

188

## NEKYNUTÁ TĚSTA

Křehké i nadýchané sladké pečivo. Postupný průvodce výběrem, vážením, technologiemi zpracování těsta, jeho závěrečnou úpravou a plněním.

198

## CHLĚB A KOLÁČE

Výroba domácího chleba a tajemství křehounkých koláčů. Klasické recepty na pizzu, sladké chlebičky, vdolečky, piškotové buchtý a tvarohové koláčky.

216

## ČOKOLÁDA

Doporučení jak zahřívát čokoládu, zdobit či potahovat čokoládou nebo v ní pečivo máčet. Jednoduchý, leč úžasný recept na čokoládové lanýže.

