

OBSAH

Předmluva	5
1. Odběratel a dodavatel elektřiny	11
2. Růže technická, ale nutná kapitola	15
3. O spotřebě elektřiny v domácnosti	19
4. Typy elektrických kuchyní, jejich vybavení elektrickými přístroji; posouzení mechanisace v elektrické kuchyni	21
5. Hodnocení mechanisace domácností z hlediska úspory pracovního času	55
6. Spotřebiče pro malou elektrickou kuchyni a jejich praktické použití	66
7. Velká elektrická kuchyně	81
8. Biologická hodnota potravin	98
9. Proč právě elektrické vaření je pro výživu člověka tak výhodné	110
10. Vaření a pečení v elektrické kuchyni	113
11. Co a jak vaříme elektricky	115
Praktické předpisy	
12. Postup práce při úpravě masa a celých obědů	130
13. Vaření polévek	136
14. Úprava masa na elektrických plotýnkách: dušení, opékání, smažení	141
15. Jemné omáčky	149
16. Vaření knedlíků na elektrických plotýnkách	151
17. Úprava zeleniny na elektrických plotýnkách	153
18. Úprava některých zvláštních pokrmů na elektrických plotýnkách	155
19. Předpisy na vaječné pokrmy	157
20. Pudinky	159
21. Smažení těst na elektrických plotýnkách (pečení)	162
22. Použití stupňů vytápění standardní elektrické trouby	167
23. Obsluha trouby automatického sporáku	170
24. Předpisy na úpravu mas v elektrické troubě standardní i automatické	173
25. Předpisy na přípravu sladkých a slaných moučníků ve standardní i automatické elektrické troubě	191
26. Prakticky o elektrických chladničkách	222
27. Vyzkoušené předpisy na chlazené pokrmy	234
28. Elektrické strojky v kuchyni	246
29. Kultura a hygiena jídla	251