Obsah

Výhody zmrazování 1
Máme doma mrazničku
Nezaměňujte mrazničku se spíží

Praktické zásady 2
Základní pravidla pro balení potravin určených ke zmrazení
Které pokrmy se hodí ke zmrazení
Obecné zásady racionálního využití mrazničky
Obecné zásady ke zmrazování
Co se k zmrazování nehodí
Terminologie při zmrazování
Mraznička uchovává vitamíny, vůni a minerální látky

Zelenina 4
Cibule
Česnek
Červená řepa
Fazolky
Květák
Hrášek
Růžičková kapusta
Karotka (mrkev)
Kedlubny
Kopr
Křen
Paprika
Pažitka a petrželka
Polévková zelenina
Pórek
Rajčata
Reveň neboli rebarbora
Zelené zahradní bylinky
Zelí

Houby 10

Polévky 11

Maso 12

Drůbež 16
Kuře
Krůta

Zvěřina 17
Bažant
Králík
Srnčí
Zajíc

Ryby 18
Kapr
Zmrazené ryby
Uzená ryba

Uzeniny 18

Přílohy 19
Brambory
Těstoviny
Rýže

Mléčné výrobky 21
Máslo
Sýry
Mléko

Vejce 22
Vejce syrová
Vejce vařená
Omelety
Palačinky

Pečivo 22
Chléb
Housky, žemle, rohlíky
Domácí moučníky

Ovoce 26
Angrešt
Banány
Borůvky
Broskve
Hrušky
Jablka
Jahody
Maliny
Meruňky
Ostružiny
Lískové a vlašské ořechy
Jedlé kaštany
Ovocná šťáva
Šťáva z grapefruitů nebo z pomerančů
Víno červené i bílé
Rybíz
Švestky
Višně

Doba úschovy potravin v chladničce, mrazničce a mrazicí truhle **31**

SEŠITY DOMÁCÍHO HOSPODAŘENÍ — SVAZEK 106

Alice Pinková

MRAZNIČKA NÁM POMÁHÁ

Předmluvu napsal ing. Miroslav Smotlacha. Ilustroval Tomáš Smetana. Foto Olga Davidová. Obálku navrhl Mojmír Čapek. Vydala Práce, vydavatelství a nakladatelství ROH, v Praze roku 1984 jako svou 6156. publikaci. Odpovědná redaktorka Jaroslava Strouhalová. Výtvarný redaktor Mojmír Čapek. Technická redaktorka Jana Zemanová.

2. doplněné vydání — náklad 110 000 — stran 32 — AA 5,69 — VA 6,38 — 505/21/881

Vytiskl Mír, novinářské závody, n. p., závod 1, provoz 12

Tematická skupina 08/26

24-003-84 Kčs 8,—

© Práce, Praha 1984