

OBSAH

Předmluva — Prof. Dr Vilém Hons	5
Úvod	7
O potravinách a jídelníčku	9
Vliv kuchyňské přípravy na biolog. hodnotu potravin	11
Z čeho připravujeme minutky a jak si počínáme . .	12
Jak zacházíme s vejci	16
Jakou mouku a na co?	16
Jak zacházíme s cibulí?	17
Jak pracujeme	17
Jak měříme	18
O zařízení kuchyně	19
Pracovní linka	24
Vybavení kuchyně a spíže.	25
Jídelníčky a předpisy pro období jarní	29
Několik předpisů ze studené kuchyně	46
Jídelníčky a předpisy v období letním	51
Studené letní večere	66
Jídelníčky a předpisy v období podzimním	69
Pro podzimní kuchyni	82
Jídelníčky a předpisy v období zimním	85
Pro zimní kuchyni	99
Seznam předpisů	101