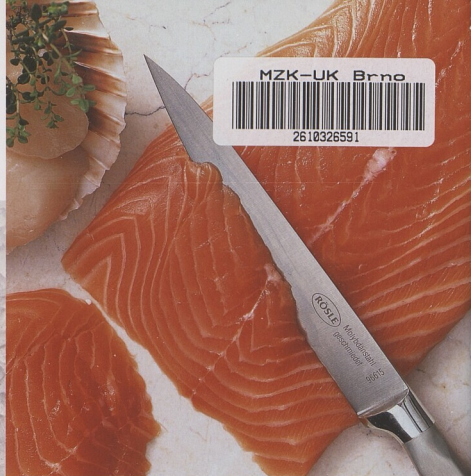


RYBY



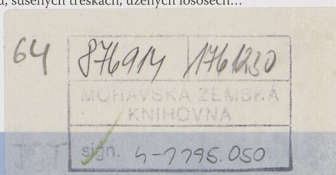
MZK-UK Brno



2610326591

LEXIKON RYB 8

- KONZUMNÍ RYBY SVĚTA – PŘEHLED 12
Nejdůležitější řády a čeledi sladkovodních a mořských ryb
- SLADKOVODNÍ RYBY 14
Kapři, pstruzi, lososi a spol.
- MOŘSKÉ RYBY 34
Od malých sardinek až po obrovské žraloky
- RYBÍ PRODUKTY Z CELÉHO SVĚTA
A JEJICH VÝROBA 120
O kaviáru, sušených treskách, uzených lososech...



RADY PRO KUCHAŘE 128

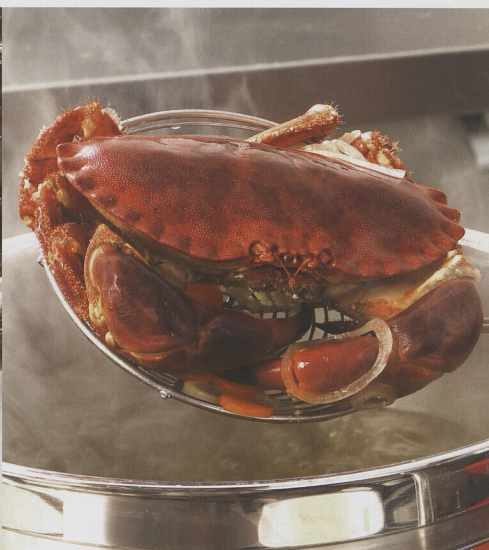
- KVALITA A ČERSTVOST RYB 132
Vše důležité pro nákup ryb
- JAK ZVOLIT SPRÁVNÝ ZPŮSOB TEPELNÉ ÚPRAVY 134
Základní způsoby tepelné úpravy ryb
- PŘÍPRAVA RYB 138
Odstraňování šupin a kůže, kuchání a filetování
- PŘÍPRAVA PLATÝSŮ 150
Kuchání, stahování kůže, filetování a porcování
- DĚLENÍ RYB NA PORCE A SERVOVÁNÍ U STOLU 154
Profesionální podávání různých ryb

Kuchyňská tajemství – zajímavosti ze světa ryb a mořských živočichů

- Vánoční kapr pochází z Číny 25
Malá sledi abeceda 86
O kyselých Bismarckových i křehkých dívčích sledích 88
V květnu prý chutná platýs nejlépe 105
Speciální nástroje
– a jak je používají profesionálové 146
Krevety se známkou BIO 173
Humr z Evropy, nebo z Kanady 193

- Kdo nezná „er“, ten je amatér
– alespoň pokud jde o mořské mlže 225
Chov ústřic dnes 231
Lahůdka jako emblém 237
Mořští šneci – španělská specialita 251
Sépie s inkoustem 256
Speciální nástroje – a jak je používají profesionálové 292
Kdožpak ví, proč se humr zbarví dočervena? 300

MOŘSKÉ PLODY



LEXIKON MOŘSKÝCH PLODŮ 158

MOŘSKÉ PLODY – PŘEHLED 162
Kulinářsky nejdůležitější mořské plody světa

KORÝŠI 165
Od krevet přes humry a kraby až po strašky

MLŽI A PLŽI 219
Od slávek přes ústřice až po donky a křídlatce

HLAVONOŽCI 256
Sépie, olivně, krakatice a chobotnice

OSTATNÍ MOŘSKÉ PLODY 262
Ostrepi, ježovky a medúzy

RADY PRO KUCHAŘE 264

TAJEMSTVÍ NEJLEPŠÍHO ZPŮSOBU
TEPELNÉ ÚPRAVY 268
Základní způsoby tepelné úpravy mořských plodů

PŘÍPRAVA KORÝŠŮ 270
Jak se loupou, čistí a odborně porcuji

PŘÍPRAVA MLŽŮ A PLŽŮ 287
Jak se čistí, zbavují pisku a otvírají

PŘÍPRAVA HLAVONOŽCŮ 294
Jak se čistí, zbavují kůže a jak se získává sépiový inkoust

KORÝŠI POTŘEBUJÍ HODNĚ KOŘENÍ 301
Jak připravit nejlepší court-bouillon